EDITION
2011

WEBER® GRILLWELT

MIT TIPPS UND TRICKS ZUM PERFEKTEN GRILLEN

DER GRILL. DAS ORIGINAL.

weber

WERDEN SIE GRILLPROFI!

BEI DER WEBER® GRILLAKADEMIE ORIGINAL KANN JEDER LERNEN, WIE MAN PERFEKTE GRILLMENÜS ZUBEREITET – MIT VIEL SPASS UND GENUSS. **WEBER-GRILLAKADEMIE.COM**

weber
GRILLAKADEMIE
ORIGINAL

INHALT

04 Am Anfang war das Feuer
06 Die Revolution der Grillwelt
08 Gemeinsam genießen
10 Der Blick über den Grilltellerrand
12 Perfect Moment –Perfect Tool
14 Das Weber® Original Grillsystem
15 Alles rund ums Grillen
16 Searing
17 Weber® Produktkonzepte

88 Die 10 Weber® Serviceversprechen
90 **Neu:** Weber® Rezeptteil

Von Klassikern mit neuem Schliff bis zu ausgefallenen Kreationen – hier finden Sie sämtliche Rezepte der im Katalog gezeigten Grillspezialitäten.

HOLZKOHLEGRILLS

18 **Weber® Holzkohlegrills**
24 Smokey Joe® Premium
25 Bar-B-Kettle®
26 One-Touch® Original
28 One-Touch® Premium
32 One-Touch® Deluxe
32 Performer® Touch-N-Go™
34 Weber® Char Q™
35 Smokey Mountain Cooker™
35 Fireplace
36 Holzkohlegrill-Übersicht

ELEKTROGRILLS

38 **Weber® Elektrogrills**
42 Weber® Q™

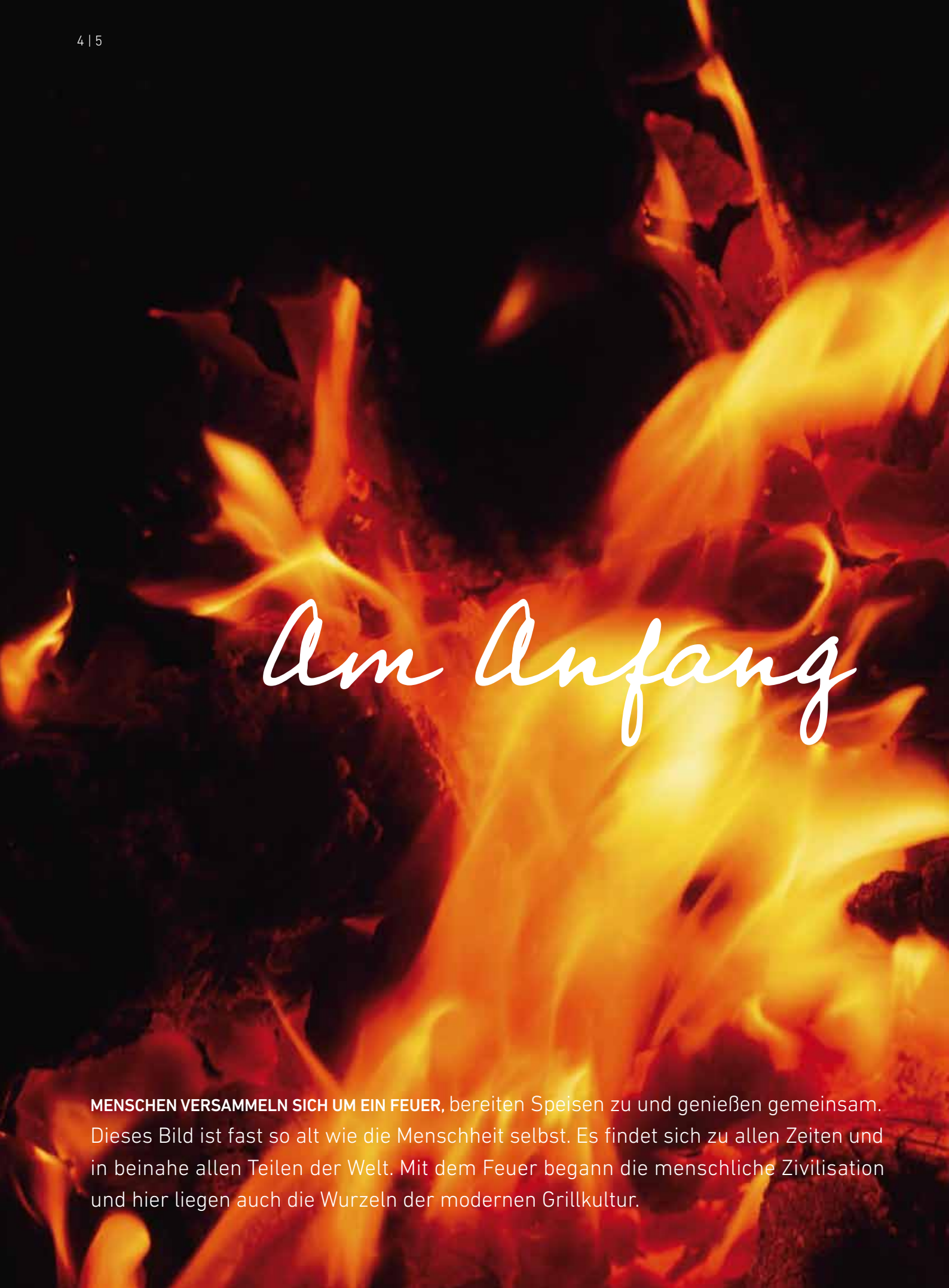
GASGRILLS

44 **Weber® Gasgrills**
48 Weber® Q™
53 Spirit®
58 Genesis®
62 Summit®
64 Elektrogrill- und Gasgrill-Übersicht

ZUBEHÖR

66 **Weber® Zubehör**
70 Zubehör rund um die neue Holzkohle
72 Zubehör Basis
74 Zubehör Basis Holzkohlegrills
77 Zubehör Basis Gasgrills
78 Zubehör Basis Weber® Q™
79 Zubehör Erlebnis
84 Zubehör Weber® Style™

Preis- und Modelländerungen vorbehalten



Am Anfang

MENSCHEN VERSAMMELN SICH UM EIN FEUER, bereiten Speisen zu und genießen gemeinsam. Dieses Bild ist fast so alt wie die Menschheit selbst. Es findet sich zu allen Zeiten und in beinahe allen Teilen der Welt. Mit dem Feuer begann die menschliche Zivilisation und hier liegen auch die Wurzeln der modernen Grillkultur.

war das Feuer

Die Revolution

1952	George Stephen erfindet in Chicago den **Kugelgrill.**
1977	Weber® startet in **Europa.**
1985	Launch der **Genesis® Serie.**
1996	Die **Summit® Serie** kommt auf den Markt.
1999–2002	**Niederlassungen in UK, DK, D, A, F, NL** werden eröffnet.
2002	**50 Jahre Weber®** – 2,8 Millionen zufriedene Kunden weltweit.
2003–2004	Einführung der **Weber® Q™ Serie.**
2005	Launch der **Weber® Style™** Zubehörserie.
	Gründung der **Grillakademie** in Deutschland.
2006	Einführung des **Elektrogrills.**
	Relaunch der **Serien Genesis® und Summit®.**
2007	Die **Niederlassung in der Schweiz** wird eröffnet.
2010	Relaunch der **Holzkohlelinie.**
2011	Die Genesis® **Outdoor-Küche** erobert die Herzen der Grillfans.
...	**Fortsetzung** folgt!

AUF DEN ERSTEN BLICK WIRKT DIESE METALLKONSTRUKTION UNSCHEINBAR – doch sie markiert eine Sternstunde in der Geschichte des Grillens: Das erste mobile Modell mit Deckel, der Urvater der Kugelgrills von heute. 1952 wurde er von George Stephen in Chicago entwickelt. Seitdem hat er die Grillwelt revolutioniert und gibt bis heute den Ton in Sachen moderner Grillkultur an.

der Grillwelt

Gemeinsam

genießen

GRILLEN STEHT HEUTE FÜR BEWUSSTES GENIESSEN UND EIN NEUES GEMEINSCHAFTSGEFÜHL.
Ob im Kreis der Familie, mit Kollegen oder Freunden unter freiem Himmel: Grillen ist die zwangloseste und schönste Form des gemeinsamen Essens und hat sich mittlerweile zu einer ganz eigenständigen Esskultur entwickelt, bei der auch der anspruchsvolle Genießer voll und ganz auf seine Kosten kommt.

Der Blick über

KÖNNEN SIE SICH ETWAS BESSERES VORSTELLEN ALS EINE LECKERE BRATWURST VOM GRILL MIT EINEM ERFRISCHENDEN KÜHLEN BIER? Wir schon. Denn in der Welt des Grillens gibt es eine schier grenzenlose Vielfalt an Geschmackserlebnissen, die nur darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden. Und dank neuester Grilltechnik, besonderen Grillmethoden und ausgereiften Rezepten von Weber® kann heute jeder meisterhafte und vor allem auch gesunde Menüs zubereiten. Wie? Das erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

den Grilltellerrand

Wir von Weber® möchten Ihnen zeigen,
dass es sich wirklich lohnt,
den Blick über den eigenen Grilltellerrand zu wagen.
Für mehr Genuss, mehr Vielfalt und eine bewusste Ernährung.

PERFECT MOMENT
EIGENTLICH BRAUCHT MAN GAR NICHT VIEL, ...

... aber davon genau das Richtige: die richtigen Menschen, mit denen man gerne Zeit verbringt, den richtigen Ort – auf dem Balkon, im Garten oder am See – und wenn dann noch ein gekonnt zubereitetes Grillmenü dazukommt, dann steht ihm nichts mehr im Weg, dem perfekten Moment.

PERFECT TOOL
SEIT FAST 60 JAHREN ENTWICKELN WIR EINZIGARTIGE GRILLPRODUKTE...

... und arbeiten mit Leidenschaft, Erfahrung und Know-how daran, unseren Kunden die perfekten Tools für diesen perfekten Moment zu bieten. Grills, Zubehör, Services und die Grillakademien von Weber bieten jedem die Möglichkeit, ein echter Grillmeister zu werden und jedes Grillvergnügen zu einem Erlebnis zu machen, von dem man gar nicht genug bekommen kann.

PERFECT MOMENT

PERFECT TOOL

weber

DAS WEBER® ORIGINAL GRILLSYSTEM

DAS WEBER® ORIGINAL GRILLSYSTEM – OGS

Grillen mit geschlossenem Deckel schützt nicht nur gegen Wind und Wetter, es ermöglicht vor allem auch neue Grillmethoden wie das von Weber® entwickelte direkte und indirekte Grillen. Dank geschlossenem Deckel zirkuliert die Hitze gleichmäßig im Grill – dadurch bieten sich nahezu unbegrenzte Möglichkeiten der Zubereitung.

DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Methode wird das Grillgut direkt über der Wärmequelle positioniert. Durch den geschlossenen Deckel wird zusätzlich Hitze auf das Grillgut reflektiert, wodurch sich die Garzeit verkürzt und das Grillgut saftig und zart bleibt. Für Grillgut < 30 Minuten.

INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Methode wird das Grillgut zwischen den Wärmequellen positioniert und durch die aufsteigende heiße Luft sowie die reflektierende Hitze des geschlossenen Deckels schonend und gesund, wie in einem Heißluftherd, gegart. Diese Methode ist vor allem für große Fleischstücke mit langer Garzeit geeignet. Für Grillgut > 30 Minuten.

50/50 GRILLMETHODE

Mit dieser Methode schaffen Sie zwei Hitzezonen auf dem Grill: eine mit direkter Hitze für schnelles Angrillen und eine mit indirekter für den schonenden Garprozess.

Bei allen drei Weber® Grillmethoden verhindert der geschlossene Deckel die unerwünschte Bildung von Flammen oder Qualm und garantiert so ein schonenderes und gesünderes Garen als bei konventionellen Grills.

DIE VIER DIMENSIONEN DER WEBER® WELT haben für jeden Grilltyp und für jedes Budget etwas zu bieten: Egal ob Holzkohle, Gas oder Elektro – vom kleinen, handlichen Picknickgrill bis zur luxuriösen Outdoor-Küche. Bei Weber® finden Sie alle Systeme und vielfältiges Zubehör in bester Qualität mit bis zu 25 Jahren Garantie.

ALLES RUND UMS GRILLEN

HOLZKOHLEGRILLS

Folgen Sie uns zu den Wurzeln des BBQ-Feelings, der Holzkohle. Nie war das Grillen so einfach und komfortabel wie mit den modernen Weber® Grills von heute. Durch das von uns entwickelte **One-Touch® System** entfernen Sie die Asche im Handumdrehen und regeln die Temperatur stufenlos.

GASGRILLS

Grillen mit Gas ist seit jeher die Methode der Profis. Durch unsere patentierten **Flavorizer Bars® Aromaschienen** entsteht ein einzigartiges Grillaroma. Auf Knopfdruck legen Sie los, und mit stufenlos regelbarer Temperatur sind der Vielfalt beim Grillen keine Grenzen gesetzt.

ELEKTROGRILLS

Sicher, sauber und unkompliziert ist das Grillen mit den Elektrogrills von Weber®. Und auf das typische Grillaroma müssen Sie dabei auch nicht verzichten – dank ausgeprägter Leistungsfähigkeit und durchdachtem, funktionalem Produktdesign.

ZUBEHÖR

Von unverzichtbaren Basics, die bei keiner Grillausrüstung fehlen sollten, über äußerst funktionale Ergänzungen unserer Grills für noch mehr **Vielfalt und Komfort** bis hin zu Grillwerkzeugen in exklusivem Design: Zubehör von Weber® zeichnet sich durch hochwertige Materialien und erstklassige Verarbeitung aus.

JETZT NOCH MEHR AROMA DURCH **SEARING**

Das englische Wort „to sear“ bedeutet „scharf anbraten“. Bei dieser Methode wird die Oberfläche von Fleisch, Fisch oder Geflügel für kurze Zeit dem direkten Kontakt mit sehr heißem Metall ausgesetzt, wie Sie das vielleicht von der sogenannten Grillmarkierung kennen. Bei hoher Temperatur entwickelt das Grillgut an den Kontaktstellen eine tiefbraune, knusprige Kruste. Nach dem Searing wird das Grillgut bei geringerer Temperatur schonend bis zum gewünschten Garpunkt gegrillt. Die besonders in Amerika weit verbreitete Methode hat folgende Effekte:

ZUSÄTZLICHE **AROMEN**

Durch Searing erhält das Grillgut zusätzliche Aromen: An den tiefbraunen Kontaktstellen hat eine sogenannte Maillard-Reaktion stattgefunden, bei der die Aminosäuren des Grillguts durch die Hitze in neue, sehr aromatische Stoffe umgewandelt werden.

KNUSPRIGE **KRUSTE**

Der Kontrast zwischen der knusprigen Kruste und dem saftigen Inneren des Grillguts bereitet dem Gaumen ein zusätzliches Vergnügen.

APPETITLICHES **ÄUSSERES**

Das Grillgut erhält durch die tiefbraune Grillmarkierung ein noch appetitlicheres Äußeres, wie aus der Profiküche. Ihre Gäste werden begeistert sein.

SEARING
MEHR AROMA

SEAR GRATE INSERT

Einige Gasgrills von Weber® verfügen über eine besondere Searing-Vorrichtung (siehe S. 58). Beim Holzkohlegrill erhält man durch das Sear Grate des Weber® Gourmet BBQ Systems (siehe S. 31 und S. 80) die besten Ergebnisse.

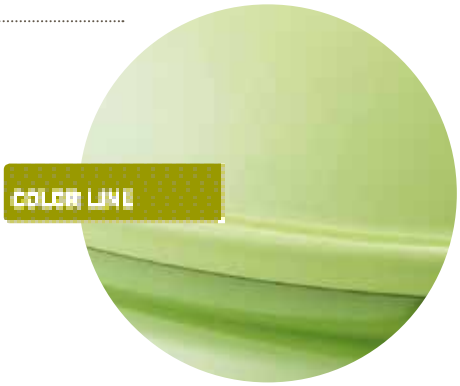
SPECIAL LINES
FÜR INDIVIDUALISTEN

JOHANN LAFER AUSSTATTUNG

Es ist kein Zufall, dass sich Deutschlands berühmtester Sternekoch für Weber® entschieden hat. Johann Lafer hat die außergewöhnliche Qualität unserer Produkte längst erkannt. Gemeinsam mit ihm bieten wir Ihnen eine Grill-Linie mit serienmäßigem Zubehör, das der Meister selbst für Sie ausgesucht hat. Die Johann Lafer Grills finden Sie auf den Seiten **30 und 56.**

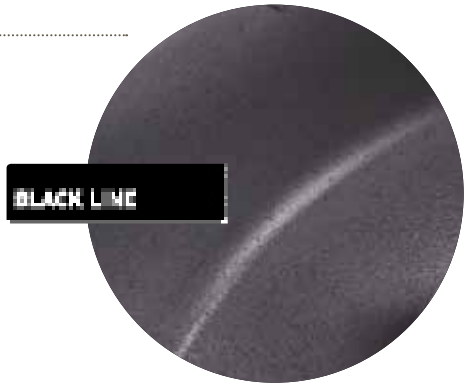
COLOR LINE

„Bunt ist meine Lieblingsfarbe", soll der berühmte Architekt Walter Gropius einmal gesagt haben. Und auch wir haben mit der Color Line Farbe bekannt und so für mehr Vielfalt im Grill-Design gesorgt. Wie auch Sie mehr Farbe in Ihr Grillvergnügen bringen können, sehen Sie auf den Seiten **24, 26, 28, 42, 48 und 59.**



BLACK LINE

Black Line ist die Designlinie unserer Weber® Q™ Grills. In zeitlosem, mattem Schwarz sind die Weber® Q™s jetzt nicht mehr nur in Sachen Funktionalität, sondern auch ästhetisch einfach unübertroffen. Die noblen Black Line Weber® Q™s finden Sie auf den Seiten **42, 48, 51 und 52.**



Smokey Joe® Premium
37 cm Schwarz

Smokey Joe® Premium
37 cm Salbei und Creme

Smokey Joe® Premium
37 cm Ziegelrot und Grau

Bar-B-Kettle®
47 cm Schwarz

One-Touch® Original
47 cm Schwarz

One-Touch® Original
47 cm Salbei und Creme

One-Touch® Original
47 cm Ziegelrot und Grau

One-Touch® Original Station
47 cm Schwarz

One-Touch® Original
57 cm Schwarz

One-Touch® Premium
47 cm Schwarz

One-Touch® Premium
57 cm Schwarz

One-Touch® Premium
57 cm Grau

One-Touch® Premium
Gourmet 57 cm Schwarz

One-Touch® Premium
57 cm Special Edition
Schwarz

One-Touch® Premium
57 cm Johann Lafer Edition
Schwarz

One-Touch® Premium
67 cm Schwarz

One-Touch® Deluxe
57 cm Schwarz

Performer® Touch-N-Go®
57 cm Schwarz

Weber® Char Q™ 260
Titan

Weber® Char Q™ 260 Titan
mit Rollwagen Standard

Smokey Mountain Cooker™
47 cm Schwarz

Fireplace Schwarz

HOLZKOHLE
GRILLS

Grillgenuss pur: Mit den bis ins kleinste Detail durchdachten Grills von Weber® ist das Grillen mit Holzkohle so sauber, sicher und praktisch wie nie zuvor. Vom mobilen Kleingrill für spontane Grillpartys im Grünen bis zur professionellen Grillstation für höchste Ansprüche. Erleben Sie das Original mit dem echten BBQ-Feeling und der Weber® Geling-Garantie!

GRILLEN MIT DECKEL
DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN FEATURES

SICHERES GAREN **MIT HITZESCHUTZ**

Das Grillen mit Deckel fördert nicht nur den Geschmack, sondern auch die Sicherheit und Sauberkeit. Der Deckel vermeidet Flammenbildung und dient als Windschutz gegen Aschefl ug. Darüber hinaus sorgt Weber® stets mit neuen Detailideen für die unbeschwerte Handhabung – z. B. mit verlängerten Griffstegen oder dem Hitzeschutzschild unter dem Griff.

DER TRICK **MIT DER LÜFTUNG**

Die Regulierung der Hitze erfolgt vor allem über die Luftzufuhr: Den Lüftungsschieber des One-Touch® Systems sowie die Lüftungsregler im Deckel zu Beginn ganz öffnen, um die volle Hitzeleistung zu erreichen. Anschließend wird durch das Schließen der Lüftungsschieber des One-Touch® Systems die Temperatur gesenkt. Zum Stauen der Hitze – z. B. für das kurzzeitige Überbacken – kann der Deckellüfter kurz geschlossen werden.

KONTROLLE MIT DEM **DECKELTHERMOMETER**

Ob die optimale Grilltemperatur im Innenraum erreicht ist, verrät Ihnen einfach und zuverlässig das Thermometer im Deckel. Die Hitze können Sie so genau und konstant halten, ohne ständig direkt das Grillgut kontrollieren zu müssen.

OPTIMALER VERBRAUCH VON BRIKETTS UND KOHLE

Das Grillen mit Deckel spart durch die Reflektion der Hitze nicht nur Zeit, sondern auch Weber® Grill Briketts Premium (oder Kohle). Dabei gilt: Je mehr Brennmaterial, desto höher die Hitze – und davon wird häufig zu viel verwendet. Dank Portionierer und Anleitung für die richtige Menge je nach Grillgut und Zubereitungsart wird der Verbrauch optimiert. Schließen Sie die Lüftung komplett, dadurch erstickt die Glut. Nur kurz eingesetzte Weber® Grill Briketts Premium (oder Kohle) können somit wiederverwendet werden.

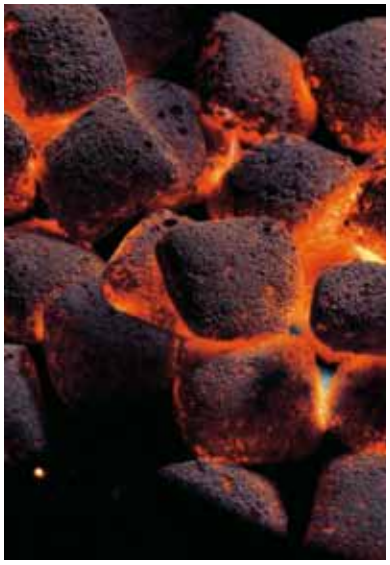
Lammfleischbällchen …

… mit griechischem Salat und Minzjoghurt. So machen Sie aus dem heimischen Grillgenuss einen kulinarischen Kurzurlaub am Mittelmeer.

Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 90.**

WAS SIE ÜBER HOLZKOHLEGRILLS WISSEN SOLLTEN

Ein warmer Sommerabend im Freien und eine gesellige Runde. Der verführerische Geruch von brutzelndem Fleisch und ein würziges Raucharoma liegen in der Luft. Dazu ein Gläschen Wein oder ein kühles Bier und die Vorfreude auf das saftige Steak. So sieht das perfekte Grillvergnügen aus, das für viele (noch immer) untrennbar mit den Holzkohlegrills von Weber® verknüpft ist.



SICHERES GRILLEN MIT WEBER® HOLZKOHLEGRILLS

Jedes Jahr zur Hauptgrillsaison wird über Unfälle beim Grillen berichtet, die sich meist auf zwei vermeidbare Hauptursachen zurückführen lassen: minderwertige Grills mit mangelhaften Sicherheitsstandards und verantwortungsloser Umgang mit dem Feuer. In puncto Sicherheit sind die Produkte von Weber® absolut führend: mit optimaler Standfestigkeit, hervorragender Verarbeitung und speziellen Vorrichtungen zum Hitzeschutz. Auch bezüglich der zweiten Gefahrenquelle, dem Anzünden, haben wir uns mit dem Anzündkamin eine Lösung einfallen lassen. Hierzu empfehlen wir unsere Anzündwürfel **(siehe Seite 74)** und keine flüssigen Anzündmittel.

GESUNDER GENUSS

Wie lassen sich gesundheitliche Risiken beim Grillen mit Holzkohle vermeiden? Erstens sollte man immer daran denken, dass Verbranntes nicht auf den Teller gehört, sondern in den Müll. Bei den Weber® Grills jedoch ist das Verbrennen weitgehend ausgeschlossen, weil das Grillen mit Deckel die Flammenbildung verhindert. Zweitens kann man mit der von Weber® entwickelten indirekten Grillmethode verhindern, dass Fett in die Glut tropft.
Eine genaue Beschreibung dieser Methode finden Sie auf **Seite 14.**

DIE SACHE MIT DEM ANZÜNDEN

WEBER® **ANZÜND-SET**

❶ Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin** mit den **Weber® Grill Briketts Premium** direkt über die Anzündwürfel.

❷ Nach ca. **30 Minuten**, wenn die Briketts **durchgeglüht** bzw. mit einer grauen Ascheschicht bedeckt sind, schütten Sie die heißen **Weber® Grill Briketts Premium** auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe.**

❸ Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber® Grill Briketts Premium** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur.**

GRILLEN MIT HOLZKOHLE – SAUBER UND EINFACH!

Vorausgesetzt, man hat die richtige Ausrüstung. Mit dem **Anzündkamin,** den **Anzündwürfeln** und den **Weber® Grill Briketts Premium** ist das Anzünden ein Kinderspiel und die perfekte Glut kommt von ganz alleine, ohne pusten und fächeln. Beachten Sie hierzu bitte obiges Kapitel. Nach dem Grillvergnügen lässt sich die Asche dank unseres One-Touch® Systems, wie der Name schon sagt, mit einem Handgriff entfernen. Sämtliche Teile des Grills bestehen aus leicht zu reinigenden Materialien wie Emaille oder Edelstahl, und unser vielfältiges und im Detail durchdachtes Zubehör tut ein Übriges dazu, dass Grillen heute so einfach und sauber ist wie nie zuvor.

KLEIN, ABER OHO: Weber® bietet die optimalen Holzkohle-Modelle für Kugelgrill-Einsteiger, Menschen, die gerne mobil grillen, oder Holzkohle-Fans mit kleinem Balkon. Alles natürlich in der berühmten Weber® Qualität – ganz wie bei den Großen.

„PICKNICKER" MIT EXTRAS

SMOKEY JOE® PREMIUM

37 cm / Schwarz, Ziegelrot, Creme, Grau und Salbei

COLOR LOVE

1. **Stabiler Duroplastgriff mit Hitzeschutz:** hitze- und UV-beständig
2. **Tragebügel:** sichert den Deckel zum mühelosen Transport oder hält ihn seitlich als praktischen Windschutz
3. **Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
4. **Seitliche Zuluftführung:** gesundes Grillen durch kontrollierte Luftzufuhr
5. **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
6. **Geschlossener Kessel:** verhindert Austreten heißer Asche

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **Stabiler Kohlerost**
- **Stabiles, dreibeiniges Gestell:** für sicheren Stand

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1121004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Schwarz	**84,90**	45/37/42	4
1124004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Ziegelrot	**89,90**	45/37/42	4
1125004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Creme	**89,90**	45/37/42	4
1126004	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Grau	**89,90**	45/37/42	4
1127704	Smokey Joe® Premium ø 37 cm, Salbei	**89,90**	45/37/42	4

DAS EINSTEIGER-MODELL

BAR-B-KETTLE®

47 cm / Schwarz

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Porzellanemaillierter Deckel und Kessel:** langlebig und leicht zu reinigen
3. **Verchromter Grillrost:** stabil und leicht zu reinigen
4. **2 stabile Duroplastgriffe:** hitze- und wetterbeständig
5. **3 Lüftungsschieber am Kessel und 1 Lüftungsschieber am Deckel:** Aluminiumblech, für leichte Temperaturregulierung
6. **Ascheauffangschale:** zur leichten Aschentsorgung herausnehmbar
7. **Bruch- und wetterfeste Räder:** ermöglichen sicheres Bewegen des Grills

- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Original Kesselform**
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1231004	Bar-B-Kettle® ø 47 cm, Schwarz	**99,90**	89/56/47	9

ENTDECKEN SIE DAS ORIGINAL – die von Weber® entwickelten Kugelgrills.
Der Kult-Status ist geblieben, nur die Features haben wir verbessert.
Für optimale Handhabung, Sicherheit und Pflege.

DAS ORIGINAL

ONE-TOUCH® ORIGINAL

47 cm / Schwarz, Ziegelrot, Creme, Grau und Salbei

57 cm / Schwarz

COLOR LINE

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **2 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Ascheauffangschale:** zur leichten Ascheentsorgung herausnehmbar
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer:** zum genauen Abmessen der Brikett-Menge
- **Verchromter Grillrost**
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken:** Deckel am Kessel arretierbar, auch als Windschutz

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1241304	One-Touch® Original ø 47 cm, Schwarz	**129,90**	92/56/47	9
1244304	One-Touch® Original ø 47 cm, Ziegelrot	**139,90**	92/56/47	9
1245304	One-Touch® Original ø 47 cm, Creme	**139,90**	92/56/47	9
1246304	One-Touch® Original ø 47 cm, Grau	**139,90**	92/56/47	9
1247304	One-Touch® Original ø 47 cm, Salbei	**139,90**	92/56/47	9
1341504	One-Touch® Original ø 57 cm, Schwarz	**169,90**	101/65/57	12

MIT ARBEITSTISCH KETTLEMATE

ONE-TOUCH® ORIGINAL STATION

47 cm / Schwarz

Der **One-Touch® Original Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Original** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. Arbeitstisch **Kettlemate:** stabiler Tisch mit großer Ablagefläche und 3 Besteckhaken

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
10012	One-Touch® Original Station ø 47 cm, Schwarz	**179,90**	101/65/95,5	9

SOME LIKE IT PREMIUM: Die logische Fortführung des Kugelgrill-Prinzips. Die obere Liga unter den Holzkohlegrills von Weber® mit noch mehr Komfort und verbesserter Ausstattung.

DAS ORIGINAL MIT MEHR KOMFORT

ONE-TOUCH® PREMIUM

47 cm / Schwarz

57 cm / Schwarz und Grau

COLOR LINE

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
3. **Isolierter Lüftungsschieber:** aus rostfreiem Aluminium
4. **3 Duroplastgriffe:** aus glasfaserverstärktem Nylon mit verlängerten Griffstegen
5. **Kessel und Deckel:** porzellanemailliert und großvolumig
6. **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
7. **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
8. **Bruch- und wetterfeste Räder**

- **Brikett-Portionierer**
- **Verchromter Grillrost:** klappbar, zum leichten Nachlegen der Briketts
- **2 Holzkohlehalter:** geeignet für die indirekte Grillmethode
- **Innen angeschweißter Deckelhaken**
- **Perfekte Arbeitshöhe:** bei Durchmesser 57 cm

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1251004	One-Touch® Premium ø 47 cm, Schwarz	**199,90**	91/63/47	10
1351004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Schwarz	**269,00**	108/74/57	12
1356004	One-Touch® Premium ø 57 cm, Grau	**279,00**	108/74/57	12

FÜR GEHOBENEN GRILLGENUSS

ONE-TOUCH® PREMIUM

57 cm **Special Edition** / Schwarz

Der **One-Touch® Premium Special Edition** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
2. **Edelstahl-Grillrost:** klappbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1351304	One-Touch® Premium ø 57 cm Special Edition, Schwarz	**299,00**	108/74/57	12

GRILLGENUSS XXL

ONE-TOUCH® PREMIUM

67 cm / Schwarz

Der **One-Touch® Premium 67 cm** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Grilldeckels
2. **Grillfläche: 40 % größer**

- **Edelstahl-Grillrost:** klappbar
- **Kohlerost:** besonders stabil
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1551004	One-Touch® Premium ø 67 cm, Schwarz	**449,00**	109/78/78	27

AUSGEWÄHLT VOM STERNEKOCH: Der Weber® Klassiker mit **tollen Extra-Features!** Mit seiner Erfahrung bestimmte **Johann Lafer für alle Feinschmecker des Holzkohlegrillens** die besonderen Zutaten für diese attraktive Sonderedition.

VOM STERNEKOCH EMPFOHLEN

ONE-TOUCH® PREMIUM

57 cm **Johann Lafer Edition** / Schwarz

Die zusätzlichen Features wurden gemeinsam mit dem Sternekoch Johann Lafer ausgewählt. Die integrierte Halterung für den Grilldeckel oder der praktische Arbeitstisch sind die Helfer, die Grillbegeisterte strahlen lassen.

Der **One-Touch® Premium 57 cm Johann Lafer Edition** hat die gleichen Eigenschaften wie das Basis-Modell **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Emailliertes Logo:** Johann Lafer Edition
2. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Deckels
3. **Holzarbeitstisch Side-Kick™**

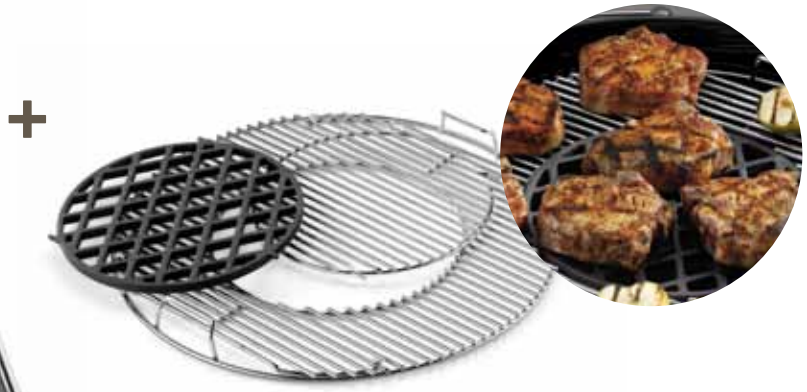
Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
10013	One-Touch® Premium ø 57 cm Johann Lafer Edition, Schwarz	**299,00**	108/74/87,5	13

AUCH HIERFÜR IST JOHANN LAFER FEUER UND FLAMME

ONE-TOUCH® PREMIUM GOURMET

57 cm / Schwarz

Entdecken Sie mit dem One-Touch® Premium Gourmet eine ganz neue Art des Grillens mit Holzkohle: Das sogenannte Searing mit dem speziellen Sear Grate sorgt für zusätzliches Grillaroma und eine noch knusprigere Grillmarkierung. **Mehr zu diesem Thema finden Sie auf Seite 16**.
Mit der serienmäßigen Grundausstattung unseres Gourmet BBQ Systems schaffen Sie zudem die technische Grundlage für noch mehr Vielfalt beim Grillgenuss. **Weiteres Zubehör zu unserem Gourmet BBQ System finden Sie auf Seite 80.**



Der **One-Touch® Premium Gourmet** hat die gleichen Eigenschaften wie der **One-Touch® Premium 57 cm** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Gourmet BBQ System – Sear Grate Set:** aus porzellanemailliertem Gusseisen, für perfektes Rautenmuster auf dem Steak

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1351504	One-Touch® Premium Gourmet, ø 57 cm, mit Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate, Schwarz	**299,00**	108/74/57	13

DIE ABSOLUTE LUXUSKLASSE für Holzkohle-Fans und Grillprofis mit den allerhöchsten Ansprüchen. Hier bleibt in puncto Ausstattung, Vielseitigkeit und Komfort kein Wunsch offen.

GRILLVERGNÜGEN MIT KOMFORT

ONE-TOUCH® DELUXE

57 cm / Schwarz

1. **1 extragroßer Duroplastgriff:** hitze- und wetterbeständig
2. **2 Arbeitstische:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet
3. **Verchromter Klapp-Grillrost:** zum einfachen Brikettnachlegen beim indirekten Grillen

- **Deckelhalter:** für komfortables Ablegen des Deckels
- **One-Touch® System aus Edelstahl:** leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
- **Extragroßer Aschetopf:** nur gelegentliches Entleeren notwendig
- **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** besonders gut geeignet für indirektes Grillen
- **6 Besteckhaken**
- **Stabiles Stahlrohrgestell**

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

DIE LIMOUSINE

PERFORMER® TOUCH-N-GO™

57 cm / Schwarz

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
1361004	One-Touch® Deluxe ø 57 cm, Schwarz	**399,00**	104/127/61	26
1421004	Performer® Touch-N-Go™ ø 57 cm, Schwarz	**499,00**	117/110/67	27

1. **Deckelgriff mit Hitzeschutz:** für sicheres Arbeiten am Grill
2. **Deckelhalter Tuck-Away™:** für komfortables Ablegen des Deckels
3. **Touch-N-Go™ Gaszündsystem:** zum Anzünden der Briketts durch Knopfdruck (Gaskartusche nicht im Lieferumfang enthalten)
4. **Stabiler Grillwagen:** mit lackierter Blende, 2 großen Rädern und Lenkrollen mit Stoppfunktion. Bequeme Arbeitshöhe am Grill und an der Arbeitsfläche
5. **One-Touch® System aus Edelstahl:** für leichtes Auskehren der Asche und Temperatursteuerung ohne lästiges Höhenverstellen des Grillrostes
6. **Kohlevorratsbehälter:** seitlich herausklappbar, für wettergeschützte Aufbewahrung der Briketts

- **Große Arbeitsfläche:** auch zum Zubereiten des Grillguts geeignet
- **Integriertes Deckelthermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
- **Klappbarer Grillrost:** für einfaches Nachlegen der Briketts
- **Brikett-Portionierer:** genaues Abmessen der Brikett-Menge
- **2 Holzkohlekörbe Char-Basket™:** besonders gut geeignet für indirektes Grillen

GARANTIE

10 Jahre auf Deckel und Kessel

Möhren mit Orangenglasur

Nicht nur für Freunde der leichten, vegetarischen Küche ein außergewöhnlicher Genuss.
Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 90.**

DIE NEUESTE GENERATION: Der Weber® Q™ steht für modernes Design und ein Maximum an Funktionalität. Die neuen Holzkohlemodelle bringen zusätzlich mehr Mobilität ins Grillvergnügen.

DER WEBER® Q™ ALS HOLZKOHLEMODELL

WEBER® CHAR Q™ 260

54 x 39 cm / Titan

1. **2 Lüftungsschieber:** zur Temperatureinstellung in der Grillkammer
2. **Extrahoher Deckel:** für großes Grillgut
3. **2-geteilter, porzellanemaillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
4. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** hitze- und wetterbeständig

- **Herausnehmbare Fettauffangschale:** zur leichten Reinigung
- **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer

GARANTIE

bis 5 Jahre

AUCH ALS KOMFORTABLE GRILLSTATION

WEBER® CHAR Q™ 260 STATION

54 x 39 cm / Titan

Der **Weber® Char Q™ 260 Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Char Q™ 260** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Praktischer Rollwagen Standard**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
616004	Weber® Char Q™ 260, Titan	**179,00**	70/80/67	16,5
10000	Weber® Char Q™ 260 mit Rollwagen Standard, Titan	**229,00**	128,6/80,5/69	23,5

* *Bei geöffnetem Deckel*

BESONDERES OUTDOOR-VERGNÜGEN bietet Weber® mit seinen Spezialmodellen: langsames Garen und Räuchern für den außergewöhnlichen Geschmack oder sicheres und sauberes Lagerfeuer auf der Terrasse oder im Garten.

KOMPAKTER DOPPELDECKER

SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

47 cm / Schwarz (2 Ebenen)

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur Temperaturkontrolle während des Grillens
2. **Große Öffnung:** zum Nachlegen von Briketts und Räucherchips
3. **3 getrennt regulierbare Zuluftöffnungen:** zur optimalen Hitzeregulierung

- **2 Ebenen zum Räuchern und Grillen:** vielseitige Möglichkeiten
- **Porzellanemaillierte Wasser- und Fettauffangschale:** Grillgut trocknet nicht aus
- **Massiver Kohlerost:** Zuluft zirkuliert gleichmäßig um die Briketts
- **2 verchromte Grillroste**
- **Qualitativ hochwertige Abdeckhaube im Lieferumfang enthalten:** schützt vor Regen und Verschmutzung

GARANTIE

bis 10 Jahre auf Deckel, Mittelteil und Kessel

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
721001	Smokey Mountain Cooker™ ø 47 cm, Schwarz	**389,00**	102/47/47	20

GENUSS MIT ATMOSPHÄRE

FIREPLACE

Schwarz

1. **Emaillierter Deckel und emaillierte Bodenwanne**
2. **Hitzeschild:** mindert die Wärmeabstrahlung nach unten

- **Stabile, verzinkte Streben**
- **Angenehme Wärmeabstrahlung zur Seite**
- **2 stabile Griffe**
- **Stabile Beine:** für sicheren Stand, auch auf unebenem Boden
- **Deckel und Mittelteil:** einzeln abnehmbar, durch direktes Aufsetzen des Deckels auf den Kessel kann das Feuer ganz einfach erstickt werden

GARANTIE

bis 10 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)	kg
2726	Fireplace, Schwarz	**175,00**	80/72/72	18

Produktübersicht

Holzkohlegrills

	Smokey Joe® Premium		Bar-B-Kettle®	One-Touch® Original			
	37 cm	37 cm	47 cm	47 cm	47 cm	47 cm Station	57 cm
Produktkonzepte							
Porzellanemaillierter Deckel und Kessel	•	•	•	•	•	•	•
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss							
Duroplastgriff(e) aus glasfaserverstärktem Nylon	1	1	2	2	2	2	2
Grillrost, verchromt	•	•	•	•	•	•	•
Klappgrillrost, verchromt							
Klappgrillrost, Edelstahl							
Porzellanemaillierter Guss-Grillrost							
One-Touch® Reinigungssystem aus Stahl, aluminiumbeschichtet				•	•	•	•
One-Touch® Reinigungssystem aus Edelstahl							
Rostfreier Aluminiumlüftungsschieber (Deckel)	•	•	•	•	•	•	•
Rostfreie Aluminiumaschenschale			•	•	•	•	•
Abnehmbarer, extragroßer Aschetopf							
Fettauffangschale, herausnehmbar							
Fettauffangschale im Kessel	•	•					
Brikett-Portionierer	•	•	•	•	•	•	•
Holzkohlehalter			2	2	2	2	2
Holzkohlekörbe Char-Basket™							
Besteckhaken						3	
Thermoplast Arbeitsfläche						•	
Schwerer, stabiler Stahlwagen							
Bruch- und wetterfeste Räder			•	•	•	•	•
Bodenablage (Gitter) aus Stahl							
Weber® Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzausstattung							
Hitzeschutz am Deckelgriff	•	•	•	•	•	•	•
Im Deckel integriertes Thermometer				•	•	•	•
Deckelhalter Tuck-Away™							
Arbeitstisch Side-Kick™ / Kettlemate						Kettlemate	
Sear Grate							
Maße							
Höhe (cm)	45	45	89	92	92	92	101
Breite (cm)	37	37	56	56	56	65	65
Tiefe (cm)	42	42	47	47	47	95,5	57
Farben							
Schwarz / Titan	Schwarz		Schwarz	Schwarz		Schwarz	Schwarz
Color Line		Creme, Salbei, Ziegelrot, Grau			Creme, Salbei, Ziegelrot, Grau		
Garantieprogramm 2011							
Kessel und Deckel	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
Arbeitsfläche							
Griffe	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
One-Touch® Reinigungssystem				2 J	2 J	2 J	2 J
Holzkohle- und Grillroste	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	**84,90**	**89,90**	**99,90**	**129, 90**	**139,90**	**179,90**	**169,90**

[1] isoliert
[2] Rollwagen Standard
[3] Maße Rollwagen

Color Line
Johann Lafer Ausstattung

One-Touch® Premium							One-Touch® Deluxe	Performer®	Weber® Q™	Spezialgrills
47 cm	57 cm	57 cm	57 cm Special Edition	57 cm Johann Lafer Edition	57 cm Gourmet	67 cm	57 cm	Touch-N-Go™	Weber® Char Q™ 260	Smokey Mountain Cooker™
•	•	•	•	•	•	•	•	•		•
									•	
3	3	3	2	2	2	2	1	1	1	1
										2
•	•	•		•	•		•	•		
			•			•				
									2-geteilt	
•	•	•	•	•	•	•	•	•		
•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•		
									•	
•	•	•	•	•	•	•	•	•		
2	2	2	2	2	2					
						2	2	2		
							6	3		
							2	•		
							•	•		
•	•	•	•	•	•	•	•	•		
							•	•		
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•		•		
•	•	•	•	•	•	•	•	•		•
			•	•	•	•		•		
				Side-Kick™						
					•					
91	108	108	108	108	108	109	110	117	70/132,5[3]	102
63	74	74	74	74	74	78	120	110	80	47
47	57	57	57	87,5	87,5	78	67	67	67	47
Schwarz	Schwarz		Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Titan	Schwarz
		Grau								
10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	5 J	10 J
				2 J			10 J	10 J		
10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	2 J	10 J
10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J		
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
199,90	**269,00**	**279,00**	**299,00**	**299,00**	**299,00**	**449,00**	**399,00**	**499,00**	**179,00 229,00[2]**	**389,00**

Weber® Q™ 140
Dunkelgrau

Weber® Q™ 140
Rot

Weber® Q™ 140
Black Line

Weber® Q™ 140 Stand
Dunkelgrau mit Seitentischen

Weber® Q™ 240
Dunkelgrau

Weber® Q™ 240 Stand
Dunkelgrau mit Seitentischen

ELEKTRO
GRILLS

Die E-volution in der Grillwelt: Die Elektrogrills von Weber® mit der Grillaroma-Garantie dank optimaler Leistungsstärke. Einfach den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen. Elektrogrills von Weber® sind die optimale Lösung für Balkon und Terrasse.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGRILLS WISSEN SOLLTEN

WIE ENERGIEEFFIZIENT SIND ELEKTROGRILLS?

Wann immer mit hohen Temperaturen gegart wird, ist ein gewisser Energieverbrauch unvermeidlich. Die tatsächlichen maximalen Energiekosten können Sie ganz leicht selbst berechnen, indem Sie die Leistung des Grills mit dem Kilowattstundenpreis Ihres Stromversorgers multiplizieren. Beispiel: Bei einem angenommenen Durchschnittswert von 20 Cent pro Kilowattstunde und der Höchstleistung eines Elektrogrills von Weber® mit 2,2 kW ergeben sich Stromkosten in Höhe von 44 Cent pro Stunde. Damit erweist sich der Elektrogrill vor allem gegenüber der Holzkohle sogar als die deutlich günstigere Alternative. Grundsätzlich gilt, dass das Grillen mit Deckel den Wärmeverlust verhindert und folglich auch Energie spart.

DIE E-VOLUTION IN DER GRILLWELT

Die Freiheit des Einzelnen endet immer da, wo sie die Freiheit eines anderen Menschen beeinträchtigt, und was des einen Freud, ist des anderen Leid. Zum Beispiel die Rauchentwicklung beim Grillen. So manchem Grillvergnügen auf dem Balkon von Mehrparteienhäusern folgt deshalb Ärger mit den Nachbarn, und in vielen Mietverträgen ist das Grillen mit Holz- oder Gasgeräten ganz klar untersagt. Beim Einsatz eines Elektrogrills hingegen entsteht kein Rauch wie beim Anzünden von Holzkohle. Er ist also immer dort die bessere Wahl, wo Menschen auf engem Raum miteinander leben. Zudem könnte der Elektrogrill kaum praktischer sein: Stecker in die Dose und los geht's.

VOLLES GRILLAROMA MIT ELEKTROGRILLS

Kein Aroma durch Grillen mit Strom? Dieses Gerücht hält sich hartnäckig, auch unter erfahrenen Grillfans. Es ist aber definitiv falsch: Unsere Blindtests mit Grillprofis und Verbrauchern haben ergeben, dass es bei Weber® Elektrogrills keinen wahrnehmbaren Geschmacksunterschied gibt. Denn für das typische Grillaroma ist nicht die Art der Wärmequelle, sondern einzig die Temperatur entscheidend. Die Elektrogrills von Weber® bieten eine hohe Hitze, die durch das Grillen mit Deckel zudem optimal genutzt wird und das perfekte Grillmuster auf das Grillgut zaubert. Auch Wasser muss nicht, wie bei anderen Elektrogrills, eingefüllt werden. Schonend und von allen Seiten wird so das Grillgut einfach und genau zubereitet – und damit das volle Grillaroma garantiert.

CITY-GRILLEN: Wo auch immer das Grillen mit Gas oder Holzkohle unerwünscht ist, sind die Weber® Q™ Elektrogrills die ideale Lösung – die perfekte Kombination von Original-Grillgeschmack und modernem Lifestyle.

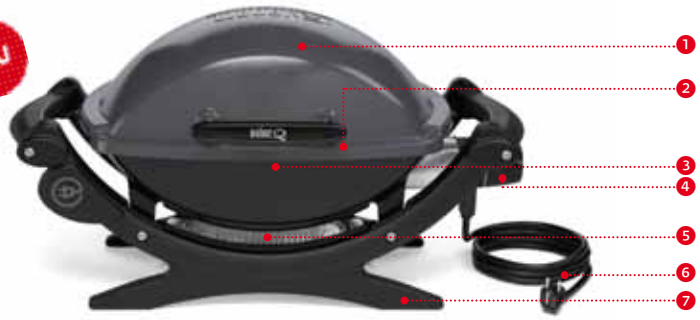
DER KOMFORTABLE PRAKTIKER

WEBER® Q™ 140

43 x 32 cm / Rot, Black Line und Dunkelgrau

COLOR LINE BLACK LINE

NEU



1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen
2. **Porzellanemaillierter Guss-Grillrost:** sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung und die optimale Grillmarkierung
3. **Große Heizspirale:** für optimale Hitzeverteilung und gleichmäßiges Grillergebnis: 2,2 kW Leistung, selbstreinigend
4. **Stufenlos verstellbarer Temperaturregler:** zur perfekten Temperatureinstellung
5. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
6. **1,8 m langes Kabel:** für großen Mobilitätsradius
7. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

GARANTIE

bis 5 Jahre

AUCH ALS KOMPAKTE GRILLSTATION

WEBER® Q™ 140 STAND

43 x 32 cm / Dunkelgrau

NEU

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
524079	Weber® Q™ 140, Rot	**249,00**	59,7/68,6/59,7	11
521079	Weber® Q™ 140, Black Line	**249,00**	59,7/68,6/59,7	11
522079	Weber® Q™ 140, Dunkelgrau	**249,00**	59,7/68,6/59,7	11
30005	Weber® Q™ 140 Stand (mit Seitentischen), Dunkelgrau	**299,00**	122,2/68,6/59,7	14

* *Bei geöffnetem Deckel*

Der **Weber® Q™ 140 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe.
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken**

DAS FAMILIEN-MODELL

WEBER® Q™ 240

54 x 39 cm / Dunkelgrau

NEU

Der **Weber® Q™ 240** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 140** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet
- **Hitzereflektor aus Aluminium:** sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung auf das Grillgut
- **53 % größere Grillfläche**

DAS FAMILIEN-MODELL ALS KOMFORTABLE GRILLSTATION

WEBER® Q™ 240 STAND

54 x 39 cm / Dunkelgrau

NEU

Der **Weber® Q™ 240 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 240** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe.
- **2 Arbeitstische mit Besteckhaken**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
592079	Weber® Q™ 240, Dunkelgrau	**349,00**	66 / 132 / 48,5	20
692879	Weber® Q™ 240 Stand (mit Seitentischen), Dunkelgrau	**399,00**	128,6 / 132 / 61,6	24

** Bei geöffnetem Deckel*

Weber® Q™ 100
Titan

Weber® Q™ 100
Gelb

Weber® Q™ 100
Rot

Weber® Q™ 100
Grün

Weber® Q™ 100
Blau

Weber® Q™ 100
Floral

Weber® Q™ 120
Black Line mit Deckel-
thermometer

Weber® Q™ 120 Stand Titan
mit Deckelthermometer

Weber® Q™ 200
Titan

Weber® Q™ 220 Stand
Titan

Weber® Q™ 220
Black Line

Weber® Q™ 220 Black Line
Station
mit Rollwagen Premium

Weber® Q™ 300
Titan

Weber® Q™ 320
Black Line

Spirit® E-210
Classic Schwarz

Spirit® E-210
Premium Schwarz

Spirit® E-310
Premium Schwarz

Spirit® E-320
Premium Schwarz

Spirit® E-320 Premium Schwarz
Johann Lafer Ausstattung

Spirit® S-320 Premium
Edelstahl

Genesis® E-310
Schwarz

Genesis® E-330
Schwarz

Genesis® E-330
Stahlgrau

Genesis® E-330
Kupfer

Genesis® E-320
Erdgasanschluss Schwarz

Genesis® S-330
Edelstahl

Module für Outdoor-Küche
Genesis® E-Serie Schwarz
links und rechts

Module für Outdoor-Küche
Genesis® S-Serie Edelstahl
links und rechts

Summit® E-470
Schwarz

Summit® S-470
Edelstahl

Summit® E-670
Schwarz

Summit® S-670
Edelstahl

GAS GRILLS

Grillen wie die Profis: Gasgrills von Weber® sind die erste Wahl für „Viel-Griller“. Im Handumdrehen ist die volle Leistung da, wann immer Sie es wünschen, und das Reinigen des Grillrostes fällt durch das Ausbrennen besonders leicht. Mobile Kleingeräte oder große Grillstationen für die professionelle Outdoor-Küche – bei den Gasgrills von Weber® gibt es für alle Anforderungen die richtige Lösung.

WAS SIE ÜBER GASGRILLS WISSEN SOLLTEN ...

Gaszufuhr aufdrehen, zünden und sofort volle Hitze haben, die sich dann auch noch genau nach Bedarf stufenlos regeln lässt – das macht den Gasgrill für Profis zur ersten Wahl. Besonders gut beraten mit einem Gasgerät sind „Viel-Griller". Die schnelle Einsatzbereitschaft, die hohe, stufenlos regelbare Leistung und die einfache Reinigung machen den häufigen Einsatz des Gasgrills noch komfortabler und praktischer. Innovativer Genuss ist garantiert. Dank der Flavorizer Bars® Aromaschienen wird herabtropfender Bratensaft in Aromen umgewandelt, die das Grillgut noch schmackhafter machen. Die herabtropfenden Fette werden zuverlässig abgeleitet und aufgefangen.

WIE LANGE HÄLT EINE GASFLASCHE?

Gasgrills von Weber® haben durch den Deckel und die durchdachte Brennertechnik einen sehr guten Wirkungsgrad, d. h., sie entwickeln bei relativ geringem Gasverbrauch eine sehr hohe Hitze und sorgen so für optimale Grillergebnisse. Beispielrechnung: Ein Weber® Grill der Serie Weber® Q™ 200 verbraucht bei voller Leistung pro Stunde etwa 264 g Gas. Bei einem angenommenen Durchschnittspreis von 15 Euro für eine handelsübliche Gasflasche mit 11 kg ergeben sich Energiekosten in Höhe von 36 Cent pro Stunde und eine Betriebsdauer von über 41 Stunden. In der Realität muss der Gasgrill natürlich nicht während der gesamten Betriebszeit die volle Leistung bringen. Dadurch erhöht sich die Zeit bis zum nächsten Wechsel der Gasflasche noch zusätzlich. Informationen zum Gasverbrauch finden Sie auch in der Bedienungsanleitung Ihres Grills.

WIE SORGT WEBER® FÜR HÖCHSTE SICHERHEIT BEIM GRILLEN MIT GAS?

Bei den Gasgrills von Weber® werden alle gasführenden Teile im Werk vormontiert und umfangreichen Funktionstests unterzogen, bevor sie in den Handel kommen. Alle Weber® Gasgrills sind geprüft und zertifiziert und entsprechen den hohen Sicherheitsstandards. Das Anzünden erfolgt per Knopfdruck über eine Zündung und ist damit sicher und komfortabel in der Anwendung.

Mit dem Gas-Catcher von Weber® können Sie immer sicher zünden, auch bei viel Wind. Im Gas-Catcher wird Gas gesammelt und über die Zündelektrode gezündet.

BOTTLE INSIDE

Dieses Zeichen steht für ein komfortables Extra bei Weber® Gasgrills: Platzsparend werden die Gasflaschen einfach im Grillunterschrank verstaut. Sie sind somit vor der Witterung geschützt und unschöne Anschlussleitungen bleiben optimal verborgen.

GAS GEBEN: Die kleinen Power-Grills von Weber® bieten sauberen wie kraftvollen Grillspaß – daheim und unterwegs, ob mit Gasflasche oder Gaskartusche.

DER BARBECUE-INDIVIDUALIST

WEBER® Q™ 100

43 x 32 cm / Gelb, Rot, Floral, Titan, Grün und Blau

COLOR LINE

- **1 Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
- **2 Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig
- **3 Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
- **4 Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
- **5 Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Fettbrand
- **6 Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts

- **Mit Gaskartusche:** praktisch für unterwegs
- **Umrüstbar auf Gasflasche:** für günstiges, dauerhaftes Grillen (Umrüstset separat erhältlich, siehe Seite 78)
- **Haltekorb für Gaskartusche:** praktisch und sicher
- **Praktischer Rollwagen Standard:** als Zubehör erhältlich

VOLLE MOBILITÄT

WEBER® Q™ 120

43 x 32 cm / Black Line

BLACK LINE

NEU

GARANTIE

bis 5 Jahre

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
383079	Weber® Q™ 100, Gelb	**229,00**	36/69,5/40,5	11
384079	Weber® Q™ 100, Rot	**229,00**	36/69,5/40,5	11
385979	Weber® Q™ 100, Floral	**229,00**	36/69,5/40,5	11
386079	Weber® Q™ 100, Titan	**229,00**	36/69,5/40,5	11
387079	Weber® Q™ 100, Grün	**229,00**	36/69,5/40,5	11
388079	Weber® Q™ 100, Blau	**229,00**	36/69,5/40,5	11
511879	Weber® Q™ 120, Black Line	**249,00**	59,7/69,5/59,7	12

* *Bei geöffnetem Deckel*

Der **Weber® Q™ 120 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 100** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **1 Im Deckel integriertes Thermometer**
- **2 2 Arbeitstische** mit Besteckhaken
- **3 Elektronische Zündung**

PRAKTISCHE ELEGANZ

WEBER® Q™ 120 STAND

43 x 32 cm / Titan

Der **Weber® Q™ 120 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 120** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
516879	Weber® Q™ 120 Stand, Titan	**299,00**	122,2/130,9/59,7	12

** Bei geöffnetem Deckel*

Garnelenspieße

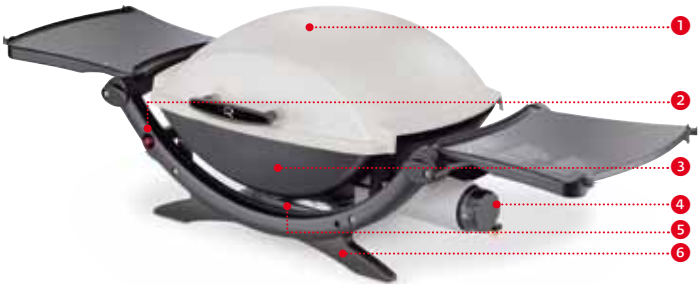
Bringen Sie die exotischen Aromen der südostasiatischen Küche auf den Grill – der perfekte Grillgenuss für den Sommer.
Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 90.**

GESCHMACKVOLLE ALLESKÖNNER sind die komfortablen Grillstationen – drinnen wie draußen, platzsparend, einfach zu bedienen und mit vollem Leistungsspektrum.

DER UNIVERSALIST

WEBER® Q™ 200

54 x 39 cm / Titan



MIT ERWEITERTEM WORKSPACE

WEBER® Q™ 220 STAND

54 x 39 cm / Titan

1. **Deckel und Gehäuse aus stabilem Aluguss:** leicht zu reinigen und hohe Lebensdauer
2. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
3. **Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Fettbrand
4. **Stufenlos regelbares Brennerventil:** für optimale Temperaturregelung
5. **Herausnehmbare Fettauffangschale:** für problemlose Entsorgung des Grillsafts
6. **Glasfaserverstärkter Nylonrahmen:** langlebig, hitze- und wetterbeständig

- **2 klappbare Arbeitstische:** mit spezieller Halterung für Weber® Grillbesteck, einklappbar
- **Kostengünstiger Betrieb:** durch geringen Gasverbrauch bei hoher Nennleistung von 3,51 kW
- **Betrieb mit handelsüblicher Gasflasche:** gilt für alle folgenden Modelle (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten)

GARANTIE

bis 5 Jahre

Der **Weber® Q™ 220 Stand** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 200** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Weber® Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe. Die Gasflasche kann durch das Weber® Cover verdeckt platziert werden

- **Im Deckel integriertes Thermometer**
- **Elektronische Zündung**
- **ca. 3,5 cm höherer Deckel für großes Grillgut**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
396079	Weber® Q™ 200, Titan	**329,00**	66/132/48,5	15
566879	Weber® Q™ 220 Stand, Titan	**399,00**	128,6/132/63,6	17

** Bei geöffnetem Deckel*

BLACK IS BEAUTIFUL

WEBER® Q™ 220

54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE

Der **Weber® Q™ 220 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 200** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Höherer Deckel:** auch für größeres Grillgut geeignet
2. **Im Deckel integriertes Thermometer**
3. **Elektronische Zündung:** für komfortables, sicheres Zünden

- Trendfarbe Schwarz

SCHWARZER RENNER

WEBER® Q™ 220 STATION

54 x 39 cm / Black Line

BLACK LINE

Der **Weber® Q™ 220 Black Line Station** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 220 Black Line** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Praktischer Rollwagen Premium**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
561979	Weber® Q™ 220, Black Line	**359,00**	66/132/63,6	18
20018	Weber® Q™ 220, Black Line Station	**459,00**	128,6/132/63,6	18

** Bei geöffnetem Deckel*

DER LUXUS-ALLROUNDER

WEBER® Q™ 300

63 x 45 cm / Titan

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** für permanente Temperaturkontrolle und besseres Grillergebnis
2. **Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
3. **2-geteilter Grillrost aus Gusseisen:** mit integrierten Aromaschienen, zusätzlich emailliert. Schützt den Brenner vor herabtropfendem Fett und damit das Grillgut vor Fettbrand
4. **Piezo-Zündung für sicheres Zünden der Brenner:** auch bei ungünstigen Wetterverhältnissen
5. **2 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile:** für optimales direktes und indirektes Grillen
6. **Fest integriert in stabilem Grillwagen mit 2 großen Rädern:** Gasflasche kann hinter Weber® Cover gestellt werden

- **Seitentische nach unten abklappbar, platzsparend**

GARANTIE

bis 5 Jahre

DER BOLIDE

WEBER® Q™ 320

63 x 45 cm / Black Line

Der **Weber® Q™ 320 Black Line** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Weber® Q™ 300** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
2. **Grifflicht Grill Out™:** beleuchtet die Grillfläche, praktisch für lange Grillpartys
3. **Elektronische Zündung:** für komfortables und sicheres Zünden

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
426079	Weber® Q™ 300, Titan	**499,00**	140,9/140,3/76,2	36
581979	Weber® Q™ 320, Black Line	**569,00**	140,9/140,3/76,2	36

** Bei geöffnetem Deckel*

VOLLE BRENNKRAFT: Mit saftiger Heizleistung und großem Volumen sind die Spirit®-Grills von Weber® echte Dauerbrenner, die viele Extras bieten – z. B. die einzigartigen Flavorizer Bars® Aromaschienen für besonderes Grillaroma.

EINSTIEG IN DIE OBERKLASSE

SPIRIT® E-210 CLASSIC

58 x 39 cm / Schwarz

1. **Abnehmbare Arbeitsfläche aus Thermoplast:** wetter- und UV-beständig
2. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
3. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
4. **Porzellanemaillierte Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
5. **2 Edelstahlbrenner:** stufenlos regelbar
6. **3 Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
7. **Piezo-Zündung:** für sicheres Zünden
8. **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten Brenners ohne weiteres Zünden
9. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Fettbrand

GARANTIE

bis 25 Jahre

ALS SONDERMODELL

SPIRIT® E-210 PREMIUM

58 x 39 cm / Schwarz

Der **Spirit® E-210 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-210 Classic** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
- **Elektronische Zündung:** komfortable und erhöhte Zündsicherheit
- **6 Besteckhaken:** halten das Grillbesteck immer griffbereit
- **Gasflasche (5 kg):** im Unterschrank verstaubar (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten)

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
8811079	Spirit® E-210 Classic, Schwarz	**499,00**	150/130/71	55
4411079	Spirit® E-210 Premium, Schwarz	**599,00**	152/132/60	55

** Bei geöffnetem Deckel*

INSPIRATION FÜR FEINSCHMECKER

SPIRIT® E-310 PREMIUM

61 x 44 cm / Schwarz

1. **Im Deckel integriertes Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Warmhalterost:** vergrößert die nutzbare Fläche des Grills
3. **Porzellanemaillierte Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
4. **Komfortables Crossover® Zündsystem:** Zuschalten des zweiten und dritten Brenners ohne weiteres Zünden
5. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** aus emailliertem Stahl, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Fettbrand
6. **3 Edelstahlbrenner:** für optimales direktes und indirektes Grillen
7. **Gasflasche (5 kg):** im Unterschrank verstaubar (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten)

GARANTIE

bis 25 Jahre

MIT SEITEN-BONUS

SPIRIT® E-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Schwarz

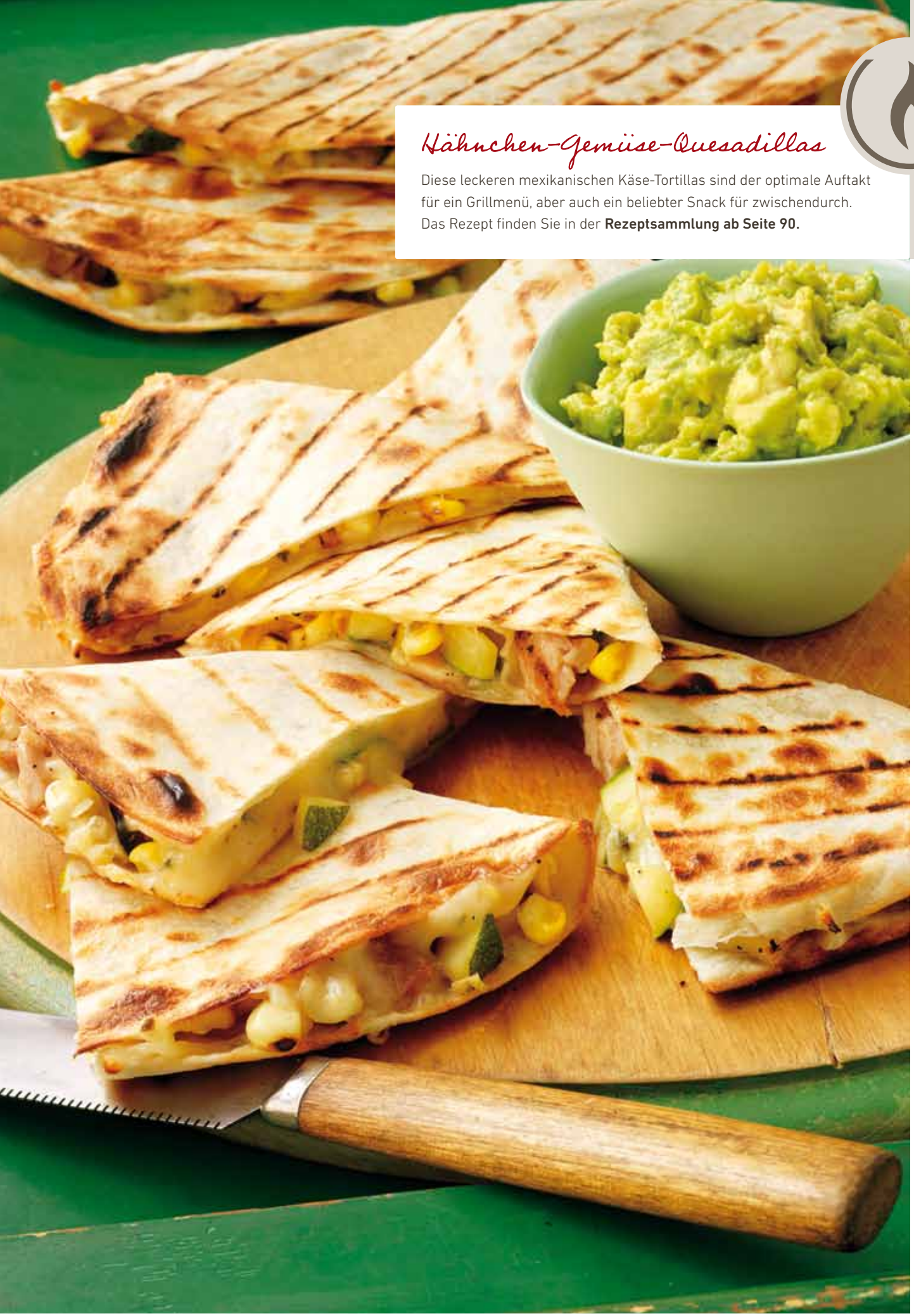
Der **Spirit® E-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-310 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Seitenkocher:** mit 3,5 kW Nennleistung zur Zubereitung von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
4421079	Spirit® E-310 Premium, Schwarz	**699,00**	157/134/65	61
4431079	Spirit® E-320 Premium, Schwarz	**799,00**	157/134/65	61

** Bei geöffnetem Deckel*



Hähnchen-Gemüse-Quesadillas

Diese leckeren mexikanischen Käse-Tortillas sind der optimale Auftakt für ein Grillmenü, aber auch ein beliebter Snack für zwischendurch. Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 90.**

DIE MEISTEREDITION

SPIRIT® E-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Schwarz, Johann Lafer Ausstattung

Der **Spirit® E-320 Johann Lafer Ausstattung** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-320 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Digital-Thermometer:** für perfektes Gelingen von Braten oder Hähnchen
- **BBQ- & Cocktailbuch:** mit Grillrezepten und -tipps für angehende Sterneköche

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
20012	Spirit® E-320 Premium, Schwarz, Johann Lafer Ausstattung	**849,00**	157/134/65	61

** Bei geöffnetem Deckel*

Desserts vom Grill? Aber natürlich! Diese leckere Süßspeise hat Sternekoch Johann Lafer eigens für Weber® entwickelt. Das Rezept finden Sie in der **Rezeptsammlung ab Seite 90.**

DER STÄHLERNE

SPIRIT® S-320 PREMIUM

61 x 44 cm / Edelstahl

Der **Spirit® S-320 Premium** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Spirit® E-320 Premium** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Edelstahl-Deckel**
2. **Edelstahl-Türen**

- **Grillroste und Flavorizer Bars® Aromaschienen, emailliert**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
4430079	Spirit® S-320 Premium, Edelstahl	**899,00**	157/134/65	61

** Bei geöffnetem Deckel*

GENESIS®
DIE NEUE GENERATION

Traditionell und innovativ: Die neuen Genesis® Grills von Weber® bieten die bewährten Event-Grillstationen in verbesserter Ausführung und mit mehr Freiraum für Ihre Wünsche. Die optimierte Gestaltung der Bedienelemente, ein modularer Unterbau und neue Extras zeichnen die Weber® Genesis® Modelle als platzsparende Küchenlösungen im Freien aus. Natürlich in original Weber® Qualität.

NEUE **GERÄTEFRONT**

Mit der neuen Frontbedienung bietet die Genesis® Reihe nicht nur mehr Komfort und das neue Zündsystem, sondern ein Plus an Ästhetik und Flexibilität für die Nutzung der Module und mehr Ablagefläche.

NEUE **UNTERBAUMODULE**

Durch variable Unterschränke können Sie nun Ihre eigene Outdoor-Küche individuell zusammenstellen und nach Ihren Bedürfnissen erweitern: Einfach und flexibel – für höchste Grillansprüche.

GENESIS® SEAR STATION

„To sear" bedeutet „scharf anbraten". Die Weber® Searing Station erzeugt hohe Temperaturen durch einen zusätzlichen Sear-Brenner. Fleisch erhält schon nach kurzer Zeit das perfekte Grillmuster und dadurch seinen typischen Grillgeschmack. Im Anschluss kann es bei niedrigen Temperaturen schonend fertig gegart werden.

DIE MUTTER ALLER GASGRILLS VON WEBER®: Der Genesis® in all seinen Variationen ist und bleibt die Nummer eins für Grillfreunde mit Profiambitionen. Flexible Module machen den Genesis® zur Outdoor-Küche der Spitzenklasse.

LEISTUNGSSTARKES SCHMUCKSTÜCK

GENESIS® E-310

NEU

66 x 50 cm / Schwarz

1. **Porzellanemaillierter Deckel mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
4. **3 getrennt regelbare stufenlose Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
5. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Fettbrand
6. **Komfortables elektronisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
7. **Gasflasche (5 kg):** im Unterschrank verstaubar (Gasflasche nicht im Lieferumfang enthalten)

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Bedienfeld an der Front**

PROFESSIONELLE SCHÖNHEIT

GENESIS® E-330

NEU

66 x 50 cm / Schwarz, Kupfer und Stahlgrau

COLOR LINE

GARANTIE

bis 25 Jahre

Der **Genesis® E-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-310** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Sear Station (siehe links):** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierungen

- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
6511079	Genesis® E-310, Schwarz	**1.249,00**	163/153/88	81
6531079	Genesis® E-330, Schwarz	**1.399,00**	163/153/88	86
6532079	Genesis® E-330, Kupfer	**1.399,00**	163/153/88	86
6536079	Genesis® E-330, Stahlgrau	**1.399,00**	163/153/88	86

** Bei geöffnetem Deckel*

STETS EINSATZBEREIT

GENESIS® E-320

66 x 50 cm / Schwarz mit Erdgasanschluss

Alles, was Sie zum Betrieb der Erdgasausstattung benötigen, ist eine Erdgas-Außensteckdose.

1. **Porzellanemaillierter Deckel mit integriertem Thermometer:** zur optimalen Temperaturkontrolle
2. **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste:** für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Durchgehende Ablagefläche aus Edelstahl:** hochwertig und leicht zu reinigen
4. **Komfortables elektronisches Zündsystem:** für sicheres Zünden
5. **3 getrennt regelbare stufenlose Brennerventile:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen
6. **Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft und das Grillgut vor Fettbrand
7. **Erdgasanschluss:** die Erdgassteckdose und der Schlauch sind im Lieferumfang enthalten. **Der hausseitige Anschluss sollte vor Inbetriebnahme geprüft werden**

- **Warmhalterost:** aus Edelstahl
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, aber auch als Arbeitsfläche nutzbar

GARANTIE

bis 25 Jahre

EDEL GRILLEN

GENESIS® S-330

NEU

66 x 50 cm / Edelstahl

Der **Genesis® S-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-330** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **Doppelwandiger Deckel aus Edelstahl:** farbbeständig, hält die Temperatur länger
2. **Edelstahl-Grillroste:** besonders hochwertig, für gleichmäßige Hitzeverteilung über die gesamte Grillfläche
3. **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** besonders hochwertig, schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
3851079	Genesis® E-320, Erdgasanschluss, Schwarz	**1.399,00**	163/153/88	75
6570079	Genesis® S-330, Edelstahl	**1.699,00**	163/153/88	86

** Bei geöffnetem Deckel*

DIE OUTDOOR-KÜCHE

MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® E-SERIE (Modelle ab 2011)

228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Schwarz

NEU

KOMPLETTAUSSTATTUNG IN EDELSTAHL

MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® S-SERIE (Modelle ab 2011)

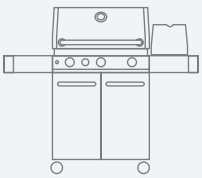
228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) / Edelstahl

NEU

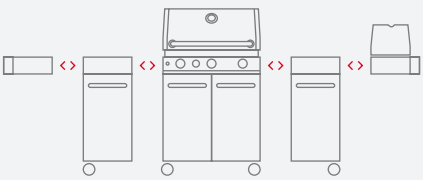
Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*
7564	Module für Outdoor-Küche Genesis® E-Serie (Modelle ab 2011), Schwarz, links und rechts – exklusive Grill	**849,00**	86/je 37,5/60
7565	Module für Outdoor-Küche Genesis® S-Serie (Modelle ab 2011), Edelstahl, links und rechts – exklusive Grill	**849,00**	86/je 37,5/60

* *Bei geöffnetem Deckel*

GENESIS® BASISVERSION



GENESIS® MIT UNTERBAUMODULEN



Der Zusammenbau der neuen Modultechnik ist leicht und erlaubt Ihnen volle Freiheit. Die größere Arbeitsfläche, das Regalsystem und der damit verbundene Zugewinn an Staufläche für Zubehör sind ein großes Plus dieser Module. Hier kann sogar eine 11 kg Gasflasche gelagert werden.

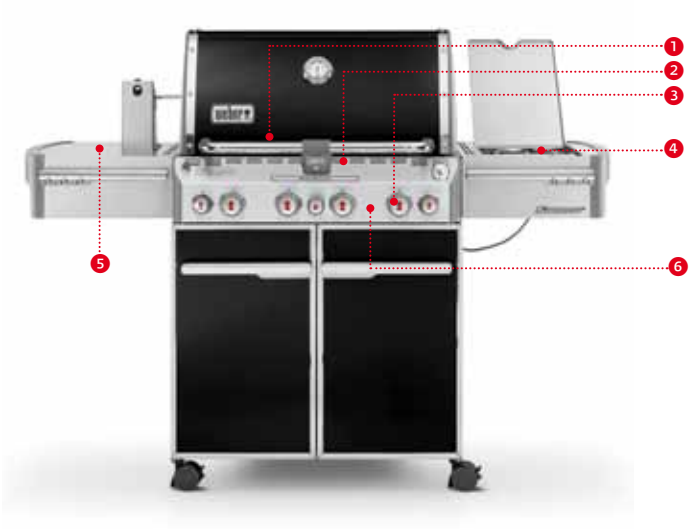
STILVOLLE FLAGSCHIFFE: Die Summit®-Linie von Weber® ist der Höhepunkt in Sachen Leistungsstärke, Komfort und Design. Vielseitig und mit genialen Features garantiert sie individuelles Grillvergnügen für höchste Ansprüche.

DER GIPFELSTÜRMER

SUMMIT® E-470

NEU

69 x 49 cm / Schwarz



GRENZENLOSES GRILLERLEBEN

SUMMIT® S-470

NEU

69 x 49 cm / Edelstahl

1. **Edelstahl-Grillroste:** sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben
2. **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen:** schützen die Brenner vor herabtropfendem Grillsaft, verhindern Fettbrand und sorgen für perfektes Grillaroma
3. **4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
4. **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen, zugeklappt auch als Arbeitsfläche nutzbar
5. **Edelstahl-Arbeitsflächen** mit Aluminiumabschlüssen
6. **Edelstahl-Bedienfeld** mit Aluminiumabschlüssen

- **Grifflicht Grill Out™:** schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Soft-Touch-Regler:** mit beleuchteter Fassung
- **Drehspieß mit leistungsfähigem Elektromotor:** für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut
- **Infrarotbrenner für Drehspieß:** gleichmäßige, optimale Grillbräune
- **Sear Station Brenner mit 3 kW Nennleistung**
- **Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung:** für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen

GARANTIE

bis 25 Jahre

Der **Summit® S-470** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7171079	Summit® E-470, Schwarz	**2.750,00**	145/169/77	111
7170079	Summit® S-470, Edelstahl	**2.950,00**	145/169/77	111

** Bei geöffnetem Deckel*

NON PLUS ULTRA

SUMMIT® E-670

NEU

80,5 x 49 cm / Schwarz

Der **Summit® E-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

1. **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner:** für optimale Temperatureinstellungen bei direktem und indirektem Grillen. Zünden und Temperatureinstellung mit einem Handgriff
2. **2 Grifflichter Grill Out™:** schalten sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein

- **Größte Grillfläche**

HIGHEST END

GARANTIE

bis 25 Jahre

SUMMIT® S-670

NEU

80,5 x 49 cm / Edelstahl

Der **Summit® S-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-670** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:

- **Edelstahlausstattung**

Art.-Nr.	Produkt	UVP (€)	H/B/T (cm)*	kg
7371079	Summit® E-670, Schwarz	**3.500,00**	145/189/77	130
7370079	Summit® S-670, Edelstahl	**3.850,00**	145/189/77	130

** Bei geöffnetem Deckel*

Produktübersicht

Gas- und Elektrogrills

Weber® Q™

	140 / 140 Stand	140	140 Black Line	240	240 Stand	100	100	120 Black Line	120 Stand	200	220 Black Line	220 Black Line Station	220 Stand	300	320 Black Line
Produktkonzepte															
Nennleistung der Heizspirale kW	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2										
Nennleistung der Gasbrenner															
Edelstahlbrenner Anzahl						1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
kW						2,64	2,64	2,64	2,64	3,51	3,51	3,51	3,51	6,35	6,35
Seitenkocher kW															
Räuchersystem kW															
Rückseitiger Infrarotbrenner kW															
Sear Station Brenner															
Zündsysteme															
Crossover® Zündsystem															
Snap-Jet™ Zündsystem															
Elektronische Zündung								•	•		•	•	•		•
Piezo-Zündung						•	•			•				•	
Grillroste															
Porzellanemaillierter Guss-Grillrost mit integriertem Tropfschutz						•	•	•	•	•	•	•	•	(2-geteilt)	(2-geteilt)
Porzellanemaillierter Grillrost															
Gusseiserner Grillrost, emailliert	•	•	•	•	•										
Edelstahl-Grillrost															
Grillfläche															
Haupt-Grillfläche L x B in cm	ca. 43 x 32			ca. 54 x 39		ca. 43 x 32		ca. 43 x 32		ca. 54 x 39	ca. 54 x 39			ca. 63 x 45	ca. 63 x 45
Warmhalterost L x B in cm															ca. 39 x 11
Gesamt-Grillfläche (cm²)	1.220			1.850		1.220		1.220		1.850	1.850			2.535	2.535
Ausstattung															
Rollwagen Premium												•		•	•
Q™ Stand	•				•				•				•		
Porzellanemaillierte Flavorizer Bars® Aromaschienen															
Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen															
Eingebautes Deckelthermometer								•	•		•	•	•	•	•
Drehspieß															
Stufenlos regelbare(s) Brennerventil(e)	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•[1]	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ausstattung außen															
Glasfaserverstärkter Nylonrahmen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Arbeitsfläche aus Thermoplast															
Arbeitsfläche aus Edelstahl															
Klapptische		2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2
Edelstahldeckel und Edelstahltüren															
Deckel und Gehäuse mit Tropfgutführung aus Aluguss	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzausstattung															
Besteckhaken		4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	6	6
Geschlossener Wagen															
Lenkrollen, feststellbar															
Lenkrollen															
Bruch- und wetterfeste Räder												2		2	2
Digital-Thermometer / BBQ- & Cocktail Buch															
Warmhalterost															•
Grifflicht															•
Außenmaße bei geöffnetem Deckel															
Höhe (cm) bei geöffnetem Deckel	59,7 / 122.2[2]			66 / 128,6[2]		36		59,7 / 122,2[2]		66[2]	66 / 128,6[2]			140,9	140,9
Breite (cm)	68,6			132		69,5		69,5		132	132			140,3	140,3
Tiefe (cm)	59,7			48,5 / 61,6		40,5		59,7		48,5	63,6			76,2	76,2
Farben															
Schwarz / Titan / Dunkelgrau	Dunkelgrau			Dunkelgrau		Titan		Titan		Titan	Titan			Titan	
Edelstahl															
Color Line		Rot				Grün, Gelb, Rot, Blau, Floral									
Black Line			•					•			•	•			•
Garantieprogramm 2011															
Aluminiumgussteile[3]	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J
Deckel (Edelstahl oder Emaille)															
Brenner						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillwagen / Stand	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J			2 J	2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Zündung						2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Grillroste[6]	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Flavorizer Bars® Aromaschienen[6]															
Alle anderen Teile	2 J	2 J	2 J			2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
Unverbindliche Preisempfehlung (Preise in €)	249,00 / 299,00	249,00	249,00	349,00	399,00	229,00	229,00	249,00	299,00	329,00	359,00	459,00 [4]	399,00	499,00	569,00

[1] Stufenlos regelbare Heizspirale
[2] Höhe inklusive Rollwagen / Stand
[3] 2 Jahre auf Ausbleichen der Farbe
[4] Preis inklusive Rollwagen Premium
[5] Aus Gusseisen, emailliert
[6] Auf Durchbrennen und Durchrosten

Spirit®						Genesis®					Summit®			
E-210 Classic	E-210 Premium	E-310 Premium	E-320 Premium	E-320 Premium Johann Lafer Ausstattung	S-320 Premium	E-310	E-330	E-330	E-320 Erdgasanschluss	S-330 Edelstahl ausstattung	E-470	S-470	E-670	S-670
2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	6	6
7,6	7,6	11,0	11,0	11,0	11,0	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	14,3	14,3	17,6	17,6
			3,5	3,5	3,5		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
											2,3	2,3	2,3	2,3
											2,8	2,8	2,8	2,8
							•	•		•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•				•					
											•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
•	•													
•	•	•	•	•	•									
							(2-geteilt)[5]		(2-geteilt)[5]					
										(2-geteilt)	(2-geteilt) •		(3-geteilt)	
58 x 39	58 x 39	61 x 44	61 x 44	61 x 44	61 x 44		66 x 50		66 x 50	66 x 50	60 x 49		80,5 x 49	
58 x 12	58 x 12	56 x 12	56 x 12	56 x 12	56 x 12		60 x 13		60 x 13	60 x 13	67 x 13		80 x 13	
3.422	3.422	3.880	3.880	3.880	3.880		4.047		4.047	4.047	3.811		4.985	
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•					
										•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
											•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1														
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
					•					•		•		•
3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
2														
				•										
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
150	152	157	157	157	157	163	163	163	163	163	145	145	145	145
130	132	134	134	134	134	153	153	153	153	153	169	169	189	189
71	60	65	65	65	65	88	88	88	88	88	77	77	77	77
Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz	Schwarz		Schwarz		Schwarz	Schwarz		Schwarz		Schwarz	
					•					•		•		•
							Kupfer Stahlgrau							
25 J		25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
25 J		25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J	25 J
10 J		10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J	10 J
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
3 J	3 J	3 J	3 J	3 J	3 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J
2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	5 J	5 J	5 J	5 J	5 J
2 J		2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J	2 J
499,00	**599,00**	**699,00**	**799,00**	**849,00**	**899,00**	**1249,00**	**1399,00**	**1399,00**	**1399,00**	**1.699,00**	**2.750,00**	**2.950,00**	**3.500,00**	**3.850,00**

Color Line
Black Line
Johann Lafer Ausstattung

PRODUKTÜBERSICHT

Weber® Grillbesteck
Edelstahl 3-teilig

Weber® Grillbürsten 3-seitig
für Gas- und Elektrogrills

Weber® Anzündset

Weber® Holzkohlekörbe Char-Basket™

Weber® Grillrost

Abdeckhaube Premium

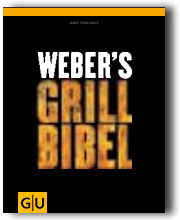
Weber® Gaskartusche

Weber® Rollwagen Premium

Weber® Pizzastein rund
26 und 36,5 cm

Räucherchips
verschiedene Sorten

Gourmet BBQ System
Sear Grate Set



Weber® Grill-Bibel

Spezial BBQ-Set rote Griffe

ZUBEHÖR

Das optimale Grillvergnügen ist immer auch eine Frage des richtigen Werkzeugs: Mit dem durchdachten, langlebigen und vielfältig erprobten Grillzubehör von Weber® lassen sich sämtliche Handgriffe rund ums Grillen spielend meistern. Von der Vor- und Zubereitung bis zur Reinigung – die Produkte von Weber® garantieren Grillspaß rundum.

WAS SIE ÜBER WEBER® GRILLZUBEHÖR WISSEN SOLLTEN

Weber® steht mit seinen Grills nicht nur für das volle Grillerlebnis, sondern liefert mit einem einmaligen Sortiment an Zubehör ein vielfältiges und perfekt aufeinander abgestimmtes Angebot an nützlicher Zusatzausstattung. Vom praktischen Grillwerkzeug, perfekten Ausstattungsergänzungen und Reinigungsprodukten bis zu Premiummaterialien komplettiert das Zubehörangebot die Weber® Welt des Grillens.

WEBER® ERSATZTEILGARANTIE

Nicht nur das Zubehör ist bei uns fester Bestandteil des Sortiments. Wir garantieren auch, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten. Mehr dazu lesen Sie unter **weber.com**

GUTE AUSRÜSTUNG MACHT ZWAR NOCH KEINEN GRILLMEISTER, ...

... aber ohne das richtige Zubehör hat es auch ein echter Grillkönner schwer. Ganz egal, ob es um die optimalen Grillergebnisse, um mehr Vielfalt beim Grillen oder um die richtige und einfache Reinigung und Pflege und damit auch um die Langlebigkeit Ihres Grills geht: Das richtige Zubehör spielt eine entscheidende Rolle. Sämtliches Grillzubehör von Weber® entsteht in einem intensiven Entwicklungsprozess, bei dem die Wünsche und Anforderungen der Verbraucher eine entscheidende Rolle spielen. Kein Produkt kommt auf den Markt, ohne dass es sich in umfangreichen Tests bewährt hat. Hochwertige Materialien, eine sorgsame Verarbeitung sowie formschönes und erprobt funktionales Design sind die Hauptmerkmale des Weber® Zubehörs.

WEBER® ZUBEHÖR: **DIE MAXIMALE VIELFALT**

ZUBEHÖR **BASIS**

Alles, was zur individuellen Grundausstattung für das rundum gelungene Grillen gehört, bietet Weber® in der bewährten Qualität und dem passenden Look Ihres Weber® Grills.

Edelstahl-Grillbesteck, 3-teilig, **siehe Seite 72**

ZUBEHÖR **ERLEBNIS**

Darf's mal etwas anderes sein? Weber® Zubehör Erlebnis hält nicht nur neue Grillideen bereit, sondern auch die passenden Ergänzungen für exotische Barbecue-Ideen, anspruchsvolle Kreationen oder einfach die originelle Abwechslung zwischendurch.

Räucherchips, verschiedene Sorten, **siehe Seite 81**

ZUBEHÖR **WEBER® STYLE™**

Nicht nur praktisch, sondern auch in exklusivem Design bietet das Weber® Style™ Sortiment hochklassige Funktionalität und besondere Formschönheit. Geschmack ist schließlich nicht nur eine Frage des Gaumens.

Gemüsekorb, **siehe Seite 86**

WEBER®
TIPP:
Wenn die Briketts nur kurze Zeit benutzt wurden, können sie in Verbindung mit neuen Briketts wieder verwendet werden.

PREMIUM BRIQUETTES
LONG LASTING™

EXTRA LONG GRILLING
240 MINUTES

WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- Briketts haben eine extrem lange **Brenndauer von bis zu 240 Minuten**
- besonders geeignet für **Grillgut mit langen Garzeiten**, wie z.B. Braten
- ideal für **direktes und indirektes Grillen**
- leicht **portionierbar**
- **TÜV** zertifiziert
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

WEBER®
TIPP:
Für alle, die das Knistern der Holzkohle und die einmalige BBQ-Atmosphäre lieben.

PREMIUM
RESTAURANT COAL
STEAK
HOUSE™

VERY HIGH TEMPERATURES
QUEBRACHO HARDWOOD COAL
FROM PARAGUAY

WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe Temperaturentwicklung**
- besonders geeignet für **saftige Steaks**, ideal in Verbindung mit dem **Weber® Gourmet BBQ System - Sear Grate**
- ideal für **direktes Grillen**
- **extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- perfekte **Grillergebnisse**

QUEBRACHO BLANCO HARTHOLZ

Das Holz des Quebrachobaums hat aufgrund seines hohen spezifischen Gewichtes einen besonders hohen Brennwert. Dies ist bei der Holzkohleherstellung ideal, um eine sehr lange Brenndauer und hohe Brenntemperatur zu gewährleisten.

Der Quebrachobaum wächst im Gran Chaco, einer leicht hügeligen Region mit Trockenwald und Baumsavanne im Inneren Südamerikas. Quebracho Blanco Hartholz stammt nicht aus Hölzern von Tropenwäldern.

DAS PERFEKTE ZUBEHÖR RUND UM DIE NEUE HOLZKOHLE

NEU

LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES

Lang anhaltende Glut, universell einsetzbar. Extrem lange Brenndauer von bis zu 240 Minuten.

3 kg
Art.-Nr.: **16011** | UVP **5,99 €**
7 kg
Art.-Nr.: **16013** | UVP **12,99 €**

NEU

STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL

Extra große Stücke aus Quebracho Holz, für perfekte Grillergebnisse. Ideal in Kombination mit dem Weber® Gourmet BBQ System - Sear Grate.

3 kg
Art.-Nr.: **16022** | UVP **8,99 €**
7 kg
Art.-Nr.: **16023** | UVP **17,99 €**

NEU

WEBER® HOLZKOHLEZANGE

Für optimales Arrangieren der Kohle.

Art.-Nr.: **13010** | UVP **39,90 €**

NEU

WEBER® HOLZKOHLE-SCHIEBER

Zum gleichmäßigen Verteilen der Glut.

Art.-Nr.: **13011** | UVP **17,90 €**

NEU

WEBER® RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ

Ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets. 40 x 19,5 cm

Art.-Nr.: **50019** | UVP **18,99 €**

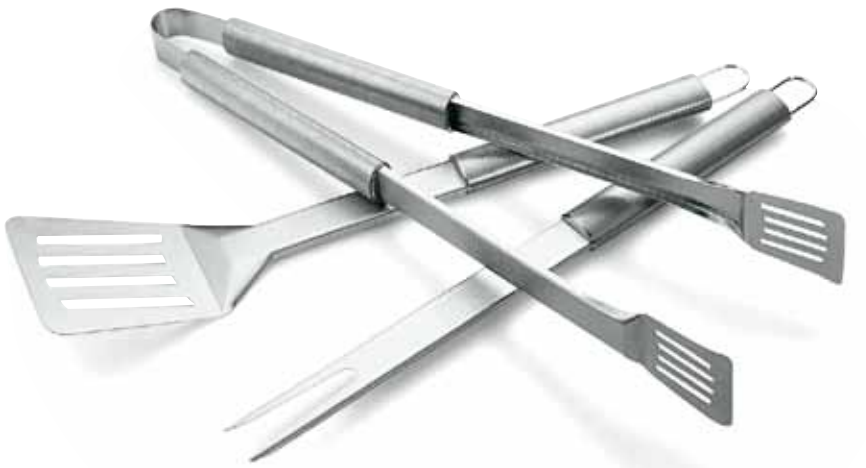
NEU

WEBER® GRILL-ANZÜNDHÖLZER

Die sichere Anzündhilfe in fünf verschiedenen Verpackungsdesigns mit 50 Zündhölzern pro Packung.

Art.-Nr.: **16024** | UVP **3,99 €**

BASIS



GRILLBESTECK **Edelstahl, 3-teilig**

Unser klassisches Grillbesteck.
Hergestellt aus Edelstahl.
Besteht aus einem Wender mit langem Griff, Zange und Gabel.

Art.-Nr.: **6420** | UVP **39,90 €**

GRILLBESTECK **Edelstahl, 2-teilig**

Kleines, praktisches Besteck-Set aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen, zum optimalen Wenden des Grillgutes.

Art.-Nr.: **6426** | UVP **24,99 €**

GRILLHANDSCHUH **Schwarz**

Unser extra lang geschnittener Grillhandschuh schützt Ihre Hände und Unterarme vor Hitze.

Art.-Nr.: **8401** | UVP **12,99 €**

FEUERZEUG

Metall, silbern satiniert, Kunststoff schwarz, biegsames Metallrohr, nachfüllbar, mit Piezo-Zündung, verstellbare Flammenhöhe.

Art.-Nr.: **17202** | UVP **14,99 €**

DIGITAL-TASCHEN-THERMOMETER

Misst beim kurzen Hineinstecken ins Grillgut die aktuelle Kerntemperatur. Niedrigste und höchste Temperatur können mit separaten Tasten abgefragt werden. Mit Schutzhülle und praktischem Clip zum einfachen Befestigen an der Kleidung. Länge 16,5 cm.

Art.-Nr.: **8439** | UVP **19,99 €**

REINIGER

Weber®-Reiniger sind ein hilfreiches Mittel, um problemlos Ihren Grill zu reinigen. In unserem Sortiment haben wir vier verschiedene Varianten: Grill-Reiniger, Grillrost-Reiniger, Edelstahl-Reiniger, Weber® Q™-Reiniger.

Grill-Reiniger
Art.-Nr.: **26103** | UVP **5,99 €**

Grillrost-Reiniger
Art.-Nr.: **26104** | UVP **5,99 €**

Edelstahl-Reiniger
Art.-Nr.: **26105** | UVP **5,99 €**

Weber® Q™-Reiniger
Art.-Nr.: **26106** | UVP **5,99 €**

ALUTROPFSCHALEN

Die kleinen Tropfschalen können bei den meisten Weber® Gas- und Elektrogrills als Einsatz für die Fettauffangschale verwendet werden. Die großen Tropfschalen können für das indirekte Grillen genutzt werden.

Alutropfschalen klein, 10 Stück, passend für Weber® Q™, Spirit® und Genesis®
Art.-Nr.: **6415** | UVP **7,99 €**

Alutropfschalen groß, 10 Stück, universell einsetzbar und für Holzkohlegrills
Art.-Nr.: **6416** | UVP **14,99 €**

Alutropfschalen Summit®, 10 Stück
Art.-Nr.: **6417** | UVP **18,99 €**

BASIS

GRILLBÜRSTEN 3-seitig, **für Gas- und Elektrogrills**

(Empfehlung von Weber®)

Für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche. Die Porzellanemaillierung wird durch die langlebigen Edelstahlborsten nicht angegriffen. 30 und 53 cm.

3-seitige Grillbürste, 30 cm
Art.-Nr.: **6423** | UVP **14,99 €**

3-seitige Grillbürste, 53 cm
Art.-Nr.: **6424** | UVP **19,99 €**

GRILLBÜRSTEN mit Bambus **Holzgriff, für Holzkohlegrills**

(Empfehlung von Weber®)

Die Bürsten zur professionellen Reinigung unserer Grillroste verfügen über einen Griff aus Bambusholz, rostfreie Edelstahlborsten und einen gezackten Kratzer für besonders hartnäckige Verschmutzungen. 30 und 46 cm.

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 30 cm
Art.-Nr.: **6463** | UVP **9,99 €**

Grillbürste mit Bambus-Holzgriff, 46 cm
Art.-Nr.: **6464** | UVP **13,99 €**

TIPPS ZUR REINIGUNG

An Ihrem Weber® Grill sollten Sie **zuerst alle groben Grillgutreste** vom Grillrost entfernen.

Wenn noch ausreichende Hitze vorhanden ist, öffnen Sie bei Ihrem **Holzkohlegrill** die Lüftungsschieber und schließen den Deckel. Der **Ausbrennvorgang der Grillroste** dauert nun je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer **Weber® Grillbürste mit Bambus-Holzgriff** ab.

Bei Ihrem Weber® **Gasgrill** **brennen Sie vor oder nach dem Grillen einfach die Grillroste aus**, bis kein Rauch mehr aufsteigt. Nutzen Sie bitte eine **Weber® Grillbürste 3-seitig** für die Reinigung des heißen Grillrostes.

Den **Elektrogrill** reinigen Sie, indem Sie den Regler auf große Stufe stellen und den Deckel schließen. Der **Ausbrennvorgang des Grillrostes** dauert je nach Verschmutzungsgrad ca. 10 Minuten. Dann bürsten Sie den noch heißen Grillrost mit einer sauberen **Weber® Grillbürste 3-seitig** ab und fertig ist der Grill für Ihr nächstes Grillvergnügen!

GRILLSCHÜRZE Schwarz

Schützen Sie Ihre Kleidung durch eine Grillschürze aus 100 % Baumwolle. Langlebig und in der Maschine waschbar. Am Hals in der Größe verstellbar.

Art.-Nr.: **8403** | UVP **15,99 €**

BASIS HOLZKOHLEGRILLS

ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrill-Käufer und -Besitzer. Enthält einen Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Grill Briketts Premium.

Art.-Nr.: **1013** | UVP **29,99 €**

ANZÜNDWÜRFEL

Der ideale Ersatz für flüssige Anzünder. Schnelles Anzünden, umweltverträglich, sicher und Ihr Grillgut erhält keinen chemischen Beigeschmack.
(24 Stück/Packung)

Art.-Nr.: **113978** | UVP **2,99 €**

DECKELHALTER SLIDE-A-SIDE

Wenn Sie den Deckel vom Grill nehmen, können Sie ihn auf dem speziell gestalteten Deckelhalter aus Edelstahl sicher und bequem ablegen. Für Holzkohlegrills mit 47 oder 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **8411** | UVP **29,99 €**

BESTECKHALTER

Robuster, strapazierfähiger Halter aus beschichtetem Stahl mit Besteckhaken, spart Platz und hält Besteck in Reichweite. Für Holzkohlegrills mit 47 und 57 cm Durchmesser geeignet (ohne Besteck).

Art.-Nr.: **7401** | UVP **9,99 €**

WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Fläche Ihres Holzkohlegrills um 490 cm^2. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse und zum Aufbacken von Brot. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet (außer Compact Kettle®).

Art.-Nr.: **8417** | UVP **29,99 €**

HOLZARBEITSTISCH SIDE-KICK™

Dient als Arbeits- oder Ablagefläche; ist abnehmbar und auch als Tablett nutzbar.

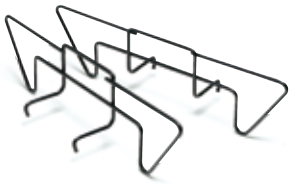
Art.-Nr.: **7411** | UVP **49,90 €**

BASIS HOLZKOHLEGRILLS

HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

Körbe aus haltbarem, verzinktem Stahl, für komfortables indirektes Grillen mit unseren Holzkohlegrills. Ab 57 cm Durchmesser (2er-Set).

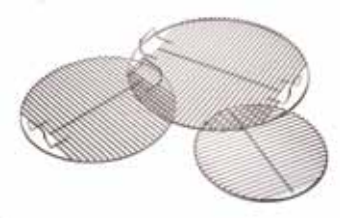
Art.-Nr.: **7403** | UVP **19,99 €**



HOLZKOHLEHALTER

Halten die Holzkohlebriketts an den Seiten des Holzkohlegrills, zum indirekten Grillen. Für alle Holzkohlegrills ab 47 cm Durchmesser geeignet (2er-Set).

Art.-Nr.: **7402** | UVP **14,99 €**



GRILLROST

Grillrost für BBQ 37 cm
Art.-Nr.: **8407** | UVP **14,99 €**

Grillrost für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **8413** | UVP **19,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm
Art.-Nr.: **8423** | UVP **29,99 €**

ARBEITSTISCH KETTLEMATE

Praktischer Beistelltisch für One-Touch® 47 und 57 cm und Bar-B-Kettle® 47 cm.

Art.-Nr.: **7413** | UVP **79,90 €**

GRILLROST **Klappbar**

Zum einfachen Nachlegen der Kohle, verchromt oder aus langlebigem Edelstahl für 47 und 57 cm Durchmesser.

Grillrost für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **8414** | UVP **29,99 €**

Grillrost für BBQ 57 cm
Art.-Nr.: **8424** | UVP **39,90 €**

Grillrost für BBQ 47 cm, Edelstahl
Art.-Nr.: **7434** | UVP **41,90 €**

Grillrost für BBQ 57 cm, Edelstahl
Art.-Nr.: **7437** | UVP **56,90 €**

BASIS HOLZKOHLEGRILLS

ABDECKHAUBE STANDARD UND PREMIUM

Abdeckhaube für Holzkohlegrills, bietet Schutz vor Witterungseinflüssen.
Abdeckhaube Premium ist aus strapazierfähigerem Material und somit langlebiger.

Abdeckhaube Standard für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **7450** | UVP **12,99 €**

Abdeckhaube Standard für BBQ 57 cm
Art.-Nr.: **7451** | UVP **17,99 €**

Abdeckhaube Premium für BBQ 47 cm
Art.-Nr.: **7452** | UVP **24,99 €**

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Gold und Original 57 cm
Art.-Nr.: **7453** | UVP **29,99 €**

Abdeckhaube Premium für One-Touch® Premium 57 cm
Art.-Nr.: **8442** | UVP **29,99 €**

NEU

Abdeckhaube Premium für BBQ 67 cm
Art.-Nr.: **7574** | UVP **39,90 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM

für BBQ 47 und 57 cm mit Arbeitstisch Kettlemate

Art.-Nr.: **7454** | UVP **49,90 €**

ABDECKHAUBE

One-Touch® Deluxe und One-Touch® Platinum

Art.-Nr.: **7457** | UVP **49,90 €**

NEU

ABDECKHAUBE FIREPLACE

Art.-Nr.: **7460** | UVP **29,99 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM

Performer® Touch-N-Go™

Art.-Nr.: **7455** | UVP **84,90 €**

BASIS GASGRILLS

GASKARTUSCHE

Diese Einwegkartusche mit Schraubventil für Butan-/Propangas kann für Weber® Q™ 100, 120 und Performer® Touch-N-Go™ Gaszündung verwendet werden.

Art.-Nr.: **26100** | UVP **7,99 €**

BEHÄLTERMODUL

für 11 kg Gasflasche

NEU

Einfaches Anbringen mittels Magneten an der Außenseite des Grills.

Behältermodul
für Genesis® 300-Serie (Modelle ab 2007) und Summit®
Art.-Nr.: **8459** | UVP **149,00 €**

GASFLASCHENHALTER

Befestigt die Gasflasche direkt am Grill, dadurch bleibt dieser jederzeit drehbar und mobil (für Genesis® A, B und C).

Art.-Nr.: **8405** | UVP **39,90 €**

ABDECKHAUBE PREMIUM

für Spirit®, Genesis® und Summit®

Abdeckhaube Premium
für Spirit® E-210, E-310 und E-320, S-310 und S-320
(Classic- und Premium-Serie)
Art.-Nr.: **7573** | UVP **89,90 €**

Abdeckhaube Premium
für Genesis® 300-Serie
Art.-Nr.: **7553** | UVP **99,90 €**

Abdeckhaube Premium
Summit® 400-Serie
Art.-Nr.: **7554** | UVP **119,90 €**

Abdeckhaube Premium
Summit® 600-Serie
Art.-Nr.: **7555** | UVP **144,90 €**

Abdeckhaube Premium
Genesis® 300-Serie inkl. Modulen für
Outdoor-Küche Genesis®
Art.-Nr.: **7549** | UVP **89,90 €**

NEU

GASFLASCHENSCHUTZHÜLLE

Hochwertige, schwarze Schutzhülle zur dekorativen Abdeckung von Gasflaschen. Die Schutzhülle besteht aus wasserfestem PVC und hat ein Innenfutter aus Polyester.
Für 5 und 11 kg erhältlich.

Höhe: 43 cm, Bodenumfang: 98 cm
klein, 5 kg
Art.-Nr.: **3973** | UVP **9,99 €**

Höhe: 60 cm, Bodenumfang: 98 cm
groß, 11 kg
Art.-Nr.: **3972** | UVP **14,99 €**

GRIFFLICHT GRILL OUT™

Das beim Öffnen des Deckels automatisch angehende Grifflicht hat 3 LEDs zur Beleuchtung der Grillflächen von Weber® Spirit® Classic und Premium, Genesis® und Summit® Grills ab Baujahr 2003. Die LEDs haben eine Lebensdauer von über 1.000 Stunden (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten).

Art.-Nr.: **7516** | UVP **32,90 €**

BASIS WEBER® Q™

CARAVAN-ANSCHLUSS

Caravan-Anschluss 30 mbar
für Weber® Q™ 100 und Weber® Q™ 120.

Art.-Nr.: **8457** | UVP **49,90 €**

CARAVAN-ANSCHLUSS

Caravan-Anschluss 30 mbar
für Weber® Q™ 200 und Weber® Q™ 220.

Art.-Nr.: **8458** | UVP **49,90 €**

UMRÜST-SET

Hiermit rüsten Sie Ihren Weber® Q™ 100 oder Weber® Q™ 120 ganz einfach von Gaskartusche auf Gasflasche um. 60 cm Schlauch.

Art.-Nr.: **1000** | UVP **16,99 €**

ROLLWAGEN PREMIUM

Mit stabiler Ablagefläche, die Gasflasche kann hinter dem Weber®-Cover verdeckt platziert werden. Der Rollwagen Premium ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220, Weber® Q™ 240 und Weber® Char Q™ 260.

Art.-Nr.: **8460** | VE **1** | UVP **144,90 €**

ROLLWAGEN STANDARD

Mit dem Rollwagen wird der Grill zum Standgerät mit verbesserter Stabilität. Zusammengeklappt dient er als Transporthilfe. Der Rollwagen Standard ist geeignet für folgende Grills: Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120 Black Line, Weber® Q™ 140 und Weber® Q™ 240 (alle Ausführungen), Weber® Q™ 200, Weber® Q™ 220.

Art.-Nr.: **6549** | UVP **74,90 €**

WARMHALTEROST

Vergrößern Sie die Grillfläche Ihres Weber® Q™ 300. Besonders geeignet zum Garen von Gemüse, zum Aufbacken von Brot und zum Warmhalten der fertigen Speisen auf dem Grill.

Art.-Nr.: **6512** | UVP **29,99 €**

ABDECKHAUBE

Standard und Premium

Die Abdeckhaube schließt durch elastische Bänder an den Seiten und ein Zugband an der Vorderseite dicht ab. Für die Weber® Q™ Serie.

Abdeckhaube Standard
Weber® Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140
Art.-Nr.: **6550** | UVP **17,99 €**

Abdeckhaube Standard
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr.: **6551** | UVP **19,99 €**

Abdeckhaube Premium
Weber Q™ 100, Q™ 120, Q™ 140 Stand/Station mit Rollwagen Standard, und Q™ 220, Q™ 240 Stand
Art.-Nr.: **6554** | UVP **34,90 €**

NEU

Abdeckhaube Premium
(lange Abdeckhaube für Grills mit Rollwagen Premium)
Weber® Q™ 200, Q™ 220, Q™ 240, Weber® Char Q™ 260
Art.-Nr.: **6552** | UVP **34,90 €**

Abdeckhaube Premium
Weber® Q™ 300, Q™ 320
Art.-Nr.: **6553** | UVP **34,90 €**

SEITENTISCHE

Seitentische (2er-Set) für Weber® Q™ 100 – Weber® Q™ 140 schaffen zusätzliche Ablageflächen.

Art.-Nr.: **6502** | UVP **39,90 €**

ERLEBNIS

PIZZASTEIN **rechteckig**

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts.
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.
Dicke: 12 mm. Abmessungen: 44 x 30 cm, Gewicht: 3,33 kg

Art.-Nr.: **17059** | UVP **49,90 €**

Backblech rechteckig für Pizzastein 44 x 30 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17040** |UVP **12,90 €**

NEU

PIZZASTEIN **rund**

Perfekt zum Backen von Pizza, Brot und Desserts.
Blech auch seperat erhältlich.
Dicke: 12 mm.

ø 26 cm, Gewicht: 1,185 kg
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100.
Art.-Nr.: **17057** | UVP **34,90 €**

NEU

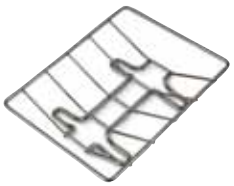
ø 36,5 cm, Gewicht: 2,6 kg
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm.
Art.-Nr.: **17058** |UVP **49,90 €**

Backblech rund für Pizzastein ø 26 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17038** |UVP **8,90 €**

NEU

Backblech rund für Pizzastein ø 36,5 cm, Aluminium
Art.-Nr.: **17039** |UVP **12,90 €**

NEU



KLEINER BRATENKORB

Ab Weber® Q™ 100 und Holzkohlegrills ab 37 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **6429** | UVP **19,99 €**

SCHASCHLIK-SET

6 Edelstahlspieße in einem Gestell aus beschichtetem Stahl sind ideal zum Zubereiten von Spießen aller Art. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6405** | UVP **29,99 €**

GEFLÜGELHALTER

Geflügelhalter für knuspriges Hähnchen vom Grill. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6428** | UVP **19,99 €**

BRATENKORB

Zum schonenden Garen größerer Fleischstücke (Huhn, Braten).
Eine untergestellte Alutropfschale fängt den Bratensaft auf.
Ab Weber® Q™ 200 und auf allen Holzkohlegrills ab 47 cm Durchmesser einsetzbar.

Art.-Nr.: **6407** | UVP **24,99 €**

SPARE-RIB-HALTER

Mit Hilfe dieses Halters können Sie platzsparend Spare Ribs oder Hähnchenschenkel perfekt grillen. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

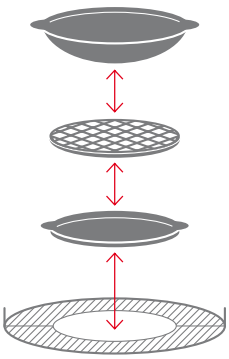
Art.-Nr.: **6406** | UVP **24,99 €**

DOPPELSPIESSE

Das Grillgut wird durch 2 Spieße sicher gehalten und verrutscht nicht beim Wenden. Hergestellt aus beschichtetem Stahl, spülmaschinenfest. 8 Stück.

Art.-Nr.: **8402** | UVP **14,99 €**

ERLEBNIS

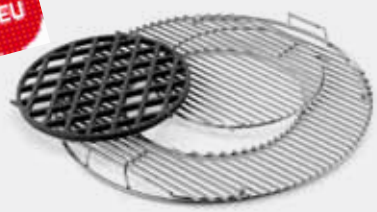


Entdecken Sie mit unserem innovativen Gourmet BBQ System ganz neue und individuelle Zubereitungsmöglichkeiten auf dem Weber® Holzkohlegrill – einzeln kombinierbar oder im Set. Ob Gourmetbraten oder Kochen im Wok: Die hochqualitativen Einsätze des Systems bieten neben der flexiblen wie praktischen Anwendung beste Hitzeverteilung und -beständigkeit für originelle und professionelle Gerichte.

MEHR ALS **GRILLEN:** DAS WEBER® **GOURMET BBQ SYSTEM**

Für alle Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser

NEU



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE SET

Komplettset mit Sear Grate für Grills mit 57 cm Durchmesser.
Gusseiserner Grillrosteinsatz, emailliert mit Rautenmuster.

Art.-Nr.: **7420** | UVP **69,90 €**

NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN SET

Komplettset mit Pfanneneinsatz für Grills mit 57 cm Durchmesser. Gusseiserner Grillpfanneneinsatz, emailliert.

Art.-Nr.: **8833** | UVP **69,90 €**

NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – WOKEINSATZ

Grill-Kochen im Asia-Style.
Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **7422** | UVP **49,90 €**

NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung.
Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **8834** | UVP **39,90 €**

NEU

GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNENEINSATZ

Die Pfanne für den Grill.
Porzellanemailliertes Gusseisen.

Art.-Nr.: **7421** | UVP **39,90 €**

ERLEBNIS

WEBER'S ORIGINAL GRILL-SAUCEN

Für unsere leckeren Saucenkompositionen verwenden wir nur ausgesuchte frische und hochwertige Zutaten – ohne den Zusatz von Konservierungs- und Farbstoffen sowie künstlichen Aromen. Darum schmecken sie auch wie hausgemacht!

Fruity Curry Dream
ideal für Geflügel und Fisch
Art.-Nr.: **50003** | UVP **4,99 €**

Good Old BBQ
ideal für Rind- und Schweinefleisch
Art.-Nr.: **50005** | UVP **4,99 €**

Mom's Special
ideal für Lamm- und Schweinefleisch
Art.-Nr.: **50007** | UVP **4,99 €**

Red Creole
ideal für Geflügel und Rindfleisch
Art.-Nr.: **50009** | UVP **4,99 €**

GRILLLICHT GRILL OUT™

Das Licht kann an verschiedenen Arbeitsflächen montiert werden, um Grillrost oder Arbeitsfläche auszuleuchten. (Batterien nicht im Lieferumfang enthalten.)

Art.-Nr.: **6427** | UVP **39,90 €**

FIRE SPICE CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in fünf Geschmacksrichtungen: Pekannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory und Mesquite. Weichen Sie die Räucherchips in Wasser ein und legen Sie diese auf die Glut, bzw. in die dafür vorgesehene Räuchereinheit in Ihrem Weber® Gasgrill.

Fire Spice Pekannussholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17002** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Apfelholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr.: **17004** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Kirschholz Chips
z. B. für Fisch, Geflügel, Schwein oder Gemüse
Art.-Nr.: **17006** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Hickory Chips
z. B. für Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17053** | UVP **8,49 €**

Fire Spice Mesquite Chips
z. B. für Schwein, Lamm oder Rind
Art.-Nr.: **17103** | UVP **8,49 €**

RÄUCHEREINHEIT

Zum Räuchern mit dem Gasgrill.

Räuchereinheit Spirit® 300-Serie
mit verkürztem Grillrost, emailliert
Art.-Nr.: **9879** | UVP **96,90 €**

Räuchereinheit Genesis® 300-Serie
mit verkürztem Grillrost, Edelstahl
Art.-Nr.: **7541** | UVP **96,90 €**

Räuchereinheit Genesis® 300-Serie
mit verkürztem Grillrost, Edelstahl (Modelle ab 2011)
Art.-Nr.: **7563** | UVP **109,90 €**

Räuchereinheit Genesis® 300-Serie
mit verkürztem Grillrost, emailliert (Modelle ab 2011)
Art.-Nr.: **7575** | UVP **99,90 €**

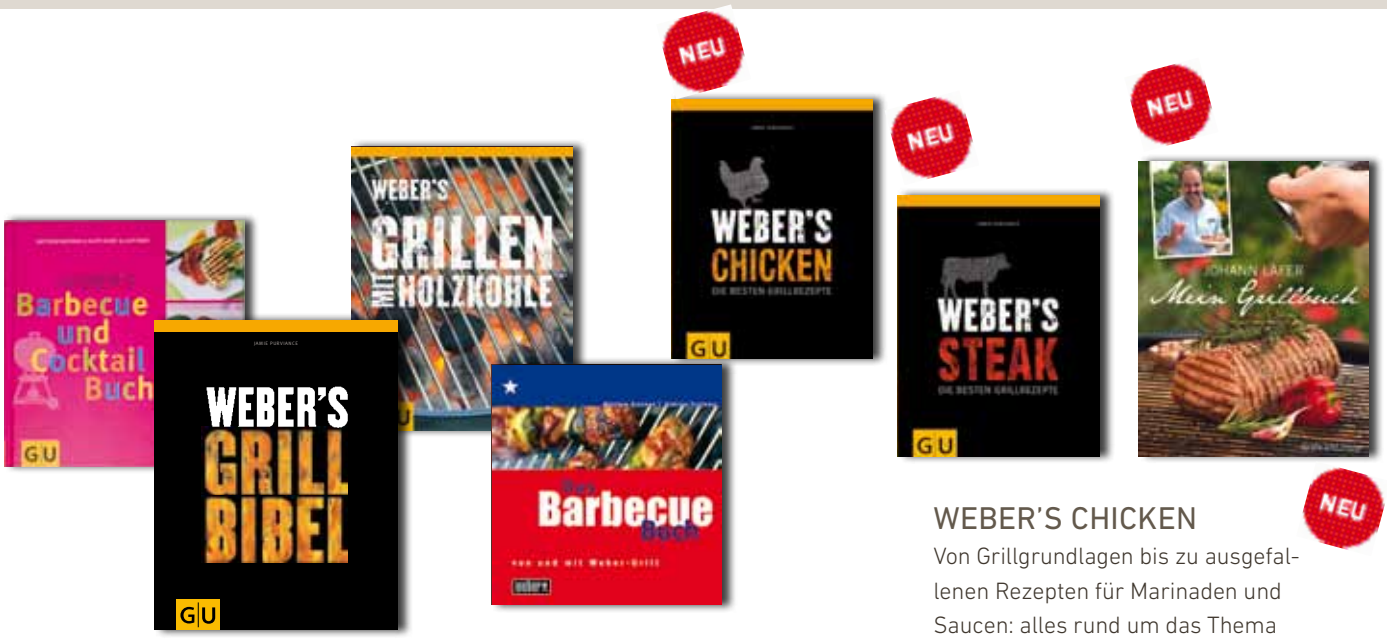
DREHSPIESSE

Mit elektrischem Motor (220-Volt-Anschluss) für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Passt auf alle Spirit® und Genesis® Modelle.

Drehspieß Spirit®
Art.-Nr.: **8492** | UVP **139,00 €**

Drehspieß Genesis® E-/S-310, 320
Art.-Nr.: **7491** | UVP **149,00 €**

ERLEBNIS



BARBECUE UND COCKTAIL BUCH

Für Experimentierfreudige: moderne und exotische Rezepte sowie passende Cocktails.

Deutschland
Art.-Nr.: **01646** | LP **14,90 €**

Österreich
Art.-Nr.: **01646** | LP **15,40 €**

WEBER'S GRILL-BIBEL

Auf 320 Seiten finden Sie in unserer Grill-Bibel alles, was das „Grillerherz" begehrt. Egal ob Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, die ausführliche Darstellung der einzelnen Arbeitsschritte ermöglicht auch ungeübten Grillfans eine problemlose Zubereitung der Grillgerichte.

Deutschland
Art.-Nr.: **18639** | LP **24,95 €**

Österreich
Art.-Nr.: **18639** | LP **25,70 €**

HOLZKOHLE GRILLBUCH

Über 100 Grillrezepte für das Holzkohlegrillen. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern, immer wieder neue Rezepte auszutesten. Guten Appetit!

Deutschland
Art.-Nr.: **15812** | LP **19,90 €**

Österreich
Art.-Nr.: **15812** | LP **20,40 €**

BARBECUE BUCH VON UND MIT WEBER®

Für Weber® Einsteiger und diejenigen, die klassische Grillgerichte bevorzugen.

Deutschland
Art.-Nr.: **90000** | LP **19,90 €**

Österreich
Art.-Nr.: **90000** | LP **20,40 €**

WEBER'S CHICKEN

NEU

Von Grillgrundlagen bis zu ausgefallenen Rezepten für Marinaden und Saucen: alles rund um das Thema Grilled Chicken.

Deutschland
Art.-Nr.: **22841** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **22841** | LP **15,50 €**

WEBER'S STEAK

NEU

Ob T-Bone oder Filet Mignon – in diesem Buch finden Sie über 100 Rezepte für Steaks und schmackhafte Beilagen sowie alles zu den Grundlagen des Grillens.

Deutschland
Art.-Nr.: **22858** | LP **14,99 €**

Österreich
Art.-Nr.: **22858** | LP **15,50 €**

JOHANN LAFER – MEIN GRILLBUCH

NEU

Johann Lafer präsentiert herrlich raffinierte Grillrezepte.

Deutschland
Art.-Nr.: **20236** | LP **19,90 €**

Österreich
Art.-Nr.: **20236** | LP **20,40 €**

LP: Ladenpreis

ERLEBNIS

WOK

Der Weber® Wok aus Edelstahl steht für unsere beliebten Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser zur Verfügung. Der Wok eignet sich ideal z. B. für Gemüsepfannen.

Art.-Nr.: **8412** | UVP **79,90 €**

GRILLPLATTE

Weber® Q™ 100 – 220

Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillplatte mit praktischen Griffen zum Einhaken.

Grillplatte Weber® Q™ 100 – Q™ 140, Holzkohlegrills 57 cm
Art.-Nr.: **6504** | UVP **59,90 €**

Grillplatte Weber® Q™ 200 – Q™ 220
Art.-Nr.: **6505** | UVP **64,90 €**

GRILLPLATTE

Weber® Q™ 300 – Q™ 320

Hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen. In Funktion wird mit der Platte der Grillrost ersetzt. Mit 2 integrierten Fettablauföffnungen.

Art.-Nr.: **6506** | UVP **74,90 €**

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

BBQ 57 cm

Gusseiserne Wendeplatte mit glatter Seite, z. B. für schmackhafte Fajitas, köstliche Eierspeisen (Rühreier, Spiegeleier oder Omelettes) und einer 2. Seite für das beliebte Grillmuster, z. B. für Steaks und Gemüse. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **8431** | UVP **74,90 €**

NEU

KERAMISCHE GRILLPLATTE

für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und alle Gasgrills ab Weber® Q™ 100

Zur direkten Anwendung auf dem Grill. Extra flach zur optimalen Nutzung des Kochbereichs. Spezielle Griffe garantieren hohe Griffsicherheit, auch mit Grill-Handschuhen. Abgerundete Ecken zur einfachen Reinigung. Ideal für die Zubereitung von Gemüse, Früchten, Fischspeisen etc. sowie zum Warmhalten von Speisen.

Art.-Nr.: **6465** | UVP **49,00 €**

GUSSEISERNE WENDEPLATTE

Mit den gusseisernen Grillplatten ist die Zubereitung eines leckeren Frühstücks mit Rühr- oder Spiegelei und Speck, Sandwiches und Fajitas ein Kinderspiel. Die Wendeplatten für Spirit®, Genesis® und Summit® sind beidseitig nutzbar. Sie sind mit einer flachen und einer geriffelten Seite ausgestattet. Diese werden anstelle eines Grillrostes in den Grill eingesetzt.

Spirit® E-210 Classic, Spirit® 500, Genesis® Silver A
Art.-Nr.: **7531** | UVP **89,90 €**

Spirit® E-310, E-320 und S-320 Premium
Genesis® B + C, Genesis® 700 – 5000, One-Touch® 57 cm, Platinum® und Summit®
Art.-Nr.: **7542** | UVP **89,90 €**

Genesis® 300-Serie
Art.-Nr.: **7532** | UVP **89,90 €**

Genesis® 300-Serie (ab 2011-Modelle)
Art.-Nr.: **7566** | UVP **89,90 €**

Summit® 400- und 600-Serie
Art.-Nr.: **7404** | UVP **89,90 €**

DREHSPIESS BBQ 57 CM

Mit elektrischem Motor (220-V-Anschluss) und Gegengewicht für ein gleichmäßiges Drehen des Grillguts. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet.

Art.-Nr.: **8494** | UVP **159,00 €**

WEBER® STYLE™

FEUERZEUG Edelstahl

Edles Stabfeuerzeug in ergonomischem Design mit rutschfester Kunststoffeinlage. Nachfüllbar, Piezo-Zündung, verstellbare Flammenhöhe.

Art.-Nr.: **17206** | UVP **29,99 €**

BISTROSCHÜRZE

Elegante, schwarze Bistroschürze zum Schutz der Kleidung vor Verschmutzung. Die Schürze besteht aus 35 % Baumwolle und 65 % Polyester. Für die Waschmaschine bis 40 °C geeignet.

Art.-Nr.: **17201** | UVP **29,99 €**

GRILLHANDSCHUH

Der Grillhandschuh schützt die Hand und den Unterarm vor Hitze und Fettspritzern. Er ist einfach zu reinigen und die Wildleder-Außenseite bietet Schutz und sicheren Griff auch auf rutschigen Flächen. Hoher Tragekomfort.

Art.-Nr.: **6457** | UVP **16,99 €**

GRILLSCHÜRZE

Die Schürze schützt Ihre Kleidung vor Fettspritzern und Flecken. Sie ist aus robuster Baumwolle hergestellt, hat im Brust- und Taschenbereich Wildlederoptik und ein nützlicher Flaschenöffner ist auch integriert. Im Brustbereich kann das Digital-Taschenthermometer verstaut werden.

Art.-Nr.: **6452** | UVP **24,99 €**

FINGERHANDSCHUH Paar

Aus hochwertigem Wildleder, bieten Schutz und sicheren Griff auch bei rutschigen Oberflächen. Durch den langen Schaft sind auch die Unterarme vor Fettspritzern geschützt, und die weiche Auskleidung bietet einen hohen Tragekomfort. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch einfach zu reinigen.

Art.-Nr.: **6456** | UVP **34,90 €**

PINSEL MIT SILIKONBORSTEN

Schaft aus Edelstahl und Borsten aus Silikon, spülmaschinenfest.

Art.-Nr.: **6432** | UVP **9,99 €**

SAUCIERE MIT PINSEL

Messbecher aus hochwertigem Acrylmaterial mit Tropfauffangvorrichtung am Ausguss. Ergonomisch geformter Griff aus schwarzem Silikon, Pinsel aus Edelstahl mit Silikonborsten. Pinsel spülmaschinenfest, auch separat erhältlich.

Art.-Nr.: **6433** | UVP **29,99 €**

BESTECKHALTER

Funktional und optisch ansprechend. Aus Edelstahl. Spart Platz und hält Besteck in Reichweite.

Art.-Nr.: **6431** | UVP **14,99 €**

WEBER® STYLE™

GRILLBÜRSTE

Strapazierfähige Grillbürste mit 2 austauschbaren Köpfen zur optimalen Reinigung des Grills: Edelstahlbürstenkopf und Reinigungsschwamm.

Art.-Nr.: **6448** | UVP **39,90 €**

ERSATZKOPF-SET GRILLBÜRSTE

Ersatzkopf-Set bestehend aus einem Bürstenkopf aus Edelstahl und einem Schwamm.

Art.-Nr.: **6451** | UVP **14,99 €**

SPEZIAL BBQ-SET

2-teilig, rote Griffe, Edelstahl

Zange und Wender fallen durch ihr modernes Design ins Auge. Einfache Linienführung und leichte, stabile Materialien sorgen für eine außergewöhnliche Ästhetik und maximale Funktionalität. Der attraktive Silikongriff liegt gut in der Hand und erfordert keinerlei Kraftanstrengung. Das BBQ-Set ist mit hitzebeständigen Schlaufen versehen, sodass man es an jeden Weber® Grill hängen kann.

Art.-Nr.: **17114** | UVP **39,90 €**

GRILLBESTECK

3-teilig, Edelstahl

Edle Ergänzung zu jedem Grillwerkzeug: 3-teiliges Edelstahl-Set mit arretierbarer Zange, langstieligem Wender und handlicher Grillgabel. Auch einzeln erhältlich.

Art.-Nr.: **6445** | UVP **59,90 €**

GRILLBESTECK

3-teilig mit Pinsel

Das 3-teilige Edelstahl-Grillbesteck besteht aus einer arretierbaren Zange, einem langstieligen Wender und einem Pinsel mit Silikonborsten.

Art.-Nr.: **6425** | UVP **49,90 €**

SPIESS-SET

Perfekt für sämtliche Fleischspieße. Auch zartes Gemüse oder Obst lassen sich hiermit auf ganz andere Weise zubereiten.
38 cm lang. Set mit 4 Stück.

Art.-Nr.: **6437** | UVP **29,90 €**

BRATENKORB

Funktional gestalteter Bratenkorb in hochwertigem Edelstahl-Look. Für Braten, Geflügel und anderes Grillgut. In eine Aluschale gestellt wird der Bratensaft aufgefangen. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6436** | UVP **49,90 €**

GEFLÜGELHALTER

Für die perfekte Zubereitung von Brathähnchen oder anderem Geflügel. Bestehend aus Antihaft-Alugussschale, Ständer und Kappe. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6408** | UVP **49,90 €**

WEBER® STYLE™

PIZZASTEIN

Mit dem Pizzastein gelingt Ihnen die perfekte Pizza vom Grill.
Er ist mit einem praktischen Gestell aus Edelstahl ausgestattet.
Abmessungen: 49,3 x 36,9 cm (mit Gestell)
Empfehlenswert für Gasgrills ab Spirit™ 310.

Art.-Nr.: **6430** | UVP **69,90 €**

PIZZASCHNEIDER

Das Original-Rollmesser von Weber® garantiert präzises und schonendes Zerteilen der Pizza. Aus Edelstahl und mit Fingerschutz.

Art.-Nr.: **17060** | UVP **19,99 €**

GEMÜSEKORB

Schneiden oder würfeln Sie Gemüse in den Korb und stellen Sie ihn zu dem Hauptgang auf den Grill. Aus Edelstahl, 37 x 30 x 6,5 cm. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6434** | UVP **39,90 €**

AUDIODIGITAL-THERMOMETER

Spricht 5 Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Dänisch), hat ein LCD-Display und kontrolliert schnurlos die Temperatur des Grillguts bis 100 m Entfernung. Dabei misst es bis zu 8 verschiedene Fleischsorten in Fahrenheit oder Celsius. (Batterien im Lieferumfang enthalten.)

Art.-Nr.: **6439** | UVP **74,90 €**

PIZZAHEBER

Pizzaheber in ansprechendem, innovativem Design, der ausgezeichnet zu Ihrem Grill passt. Mit dem Pizzaheber Weber® Style™ sind Sie der perfekt gebackenen Pizza schon einen Schritt näher. Hergestellt aus Edelstahl mit Softcoating, für guten Halt.

Art.-Nr.: **17062** | UVP **34,99 €**

GRILLPFANNE

Ideal für Bratkartoffeln vom Grill. Auch für zarten Fisch, Gemüse und Obst geeignet. Aus Edelstahl, 47 x 29 cm. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6435** | UVP **39,90 €**

SCHASCHLIK-SET

5 Doppelspieße und das stabile Gestell aus Edelstahl sorgen für leckere Grillspieße ohne lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

Art.-Nr.: **6449** | UVP **44,90 €**

SPARE-RIB-HALTER

Besonders geeignet für Spare Ribs oder Hähnchenteile. Kein lästiges Anhaften am Grillrost. Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300.

Art.-Nr.: **6453** | UVP **39,90 €**

WEBER® STYLE™

GRILLZANGE

Arretierbare Zange aus Edelstahl zum Wenden und Auflegen des Grillguts.

Art.-Nr.: **6441** | UVP **19,99 €**

FISCHWENDER

Mit dem 18 cm breiten Spatel wenden Sie problemlos Filets und sogar ganzen Fisch. 45,5 cm lang, aus Edelstahl.

Art.-Nr.: **6446** | UVP **29,99 €**

SALZ- & PFEFFERMÜHLE

Unsere Mühlen mit Keramikmahlwerk von Crush Grind® und neuartiger Soft-coat-Beschichtung in Rot und Schwarz (rutschfest, schmutzabweisend, leicht zu reinigen) bzw. Edelstahl finden nicht nur am Grill, sondern auch auf dem Tisch ihren Platz.

Pfeffermühle, Schwarz, 30 cm
Art.-Nr.: **17090** | UVP **49,90 €**

Pfeffermühle, Rot, 30 cm
Art.-Nr.: **17091** | UVP **49,90 €**

Pfeffermühle, Edelstahl, 30 cm
Art.-Nr.: **17092** | UVP **59,90 €**

Salz- & Pfeffermühle, Schwarz, 19 cm
Art.-Nr.: **17093** | UVP **59,90 €**

Salz- & Pfeffermühle, Rot, 19 cm
Art.-Nr.: **17094** | UVP **59,90 €**

WENDER

Langstieliger Wender aus Edelstahl für einfaches Wenden des Grillgutes.

Art.-Nr.: **6442** | UVP **19,99 €**

GRILLFORMEN

Der Clou der Grillformen: Durch die spezielle Oberflächenveredelung Ceramic Plus lösen sich auch hartnäckige Verkrustungen ganz leicht. In den Größen 22 x 22 cm, 31 x 22 cm, 38 x 27 cm und als Souffléform, ø 10 cm, erhältlich.

Grillform 22 x 22 cm
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 100
Art.-Nr.: **45001** | UVP **29,90 €**

Grillform 31 x 22 cm
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 47 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 200
Art.-Nr.: **45002** | UVP **39,90 €**

Grillform 38 x 27 cm
Empfehlenswert für alle Holzkohlegrills ab 57 cm und Gasgrills ab Weber® Q™ 300
Art.-Nr.: **45003** | UVP **49,90 €**

Souffléform ø 10 cm
Art.-Nr.: **45004** | UVP **12,90 €**

GRILLGABEL

Griffige Grillgabel, eine perfekte Ergänzung Ihres Grillwerkzeugs.

Art.-Nr.: **6440** | UVP **19,99 €**

BARBECUE-TABLE

Praktischer Beistelltisch, höhenverstellbar für Bar-B-Kettle® und One-Touch® 47 und 57 cm.

Art.-Nr.: **17110** | UVP **99,00 €**

DIE 10 WEBER®
SERVICEVERSPRECHEN

Unter allen Grillherstellern bietet Weber® die umfassendsten Serviceleistungen:

1. SORTIMENT FÜR ALLE BEDÜRFNISSE

Mit unserem umfangreichen und vielfältigen Sortiment, das wir ständig im Sinne unserer Kunden optimieren, stellen wir für alle Bedürfnisse und Budgets die geeigneten Grills und das richtige Zubehör zur Verfügung.

2. GARANTIE

Unter allen Grillherstellern gewährt Weber® die längsten Garantien – weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Je nach Grillmodell betragen die Garantiezeiten bis zu 25 Jahre.

3. ERSATZTEILSERVICE

Und wenn doch einmal etwas kaputt geht? Wir garantieren, dass wir mindestens über die gesamte Garantiezeit für Ihren Grill sämtliche Ersatzteile verfügbar halten.

4. KOSTENLOSE REZEPTE

Noch mehr Rezepte und News aus der Weber® Welt finden Sie unter **weber.com**

5. RAT & TAT

Wir stehen Ihnen immer mit Rat und Tat zur Seite und beantworten Ihre Fragen schnell und kompetent.

Service ist für uns ein Versprechen an die Verbraucher, das uns ebenso wichtig ist wie die hohe Qualität unserer Produkte. Auch hier arbeiten wir ständig an Verbesserungen. Von außergewöhnlichen Garantieleistungen über kostenlose Tipps und Rezepte im Internet bis hin zu unserer Grillakademie.

6. 24-STUNDEN-LIEFERSERVICE

Sie planen spontan eine Grillparty und brauchen noch den passenden Grill? Kein Problem! Gegen Aufpreis liefern wir Ihren Wunschgrill innerhalb von 24 Stunden zu Ihrem Weber®-Händler (sofern das Produkt am Lager verfügbar ist).

7. REKLAMATION

Sollte es einmal berechtigten Grund zur Reklamation geben, werden wir alles tun, um Sie schnellstmöglich wieder zufrieden zu stellen.

8. GRILLAKADEMIE

Ebenfalls einzigartig ist die Weber® Grillakademie Original: In vielen Städten können Sie von den Weber® Grillmeistern das nötige Grill-Know-how lernen. Mehr dazu lesen Sie unter **weber-grillakademie.com**

9. FACHKOMPETENZ

Die über 1.200 autorisierten Weber® Händler bieten unseren Kunden dank spezieller Service-Schulungen und Fachkenntnisse beste Beratungs- und Servicequalität – auch in Ihrer Nähe. Die Händlersuche finden Sie unter **weber.com**

10. ORIGINAL GRILL CLUB

Der Weber® Original Grill Club hat viel zu bieten. Mehr dazu lesen Sie unter **weber-club.com**

WEBER® **REZEPTE 2011**

Vielfalt und Genuss … mit Geling-Garantie

LAMMFLEISCH-BÄLLCHEN MIT GRIECHISCHEM SALAT UND MINZJOGHURT

FÜR DEN SALAT 4 EL Olivenöl | 2 EL Rotweinessig | 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone | 2 zerdrückte Knoblauchzehen | 3 große Eiertomaten, entkernt und in 1 cm große Würfel geschnitten | 1/2 Salatgurke, in 1 cm große Würfel geschnitten | 1/2 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt | 5 EL zerkrümelter Feta | 4 EL gehackte frische glatte Petersilie | 1/2 TL grobes Meersalz | 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
FÜR DIE FLEISCHBÄLLCHEN 700 g Hackfleisch vom Lamm | 3 zerdrückte Knoblauchzehen | 2 TL gemahlener Kreuzkümmel | 1 TL grobes Meersalz | 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | Olivenöl
FÜR DEN MINZJOGHURT 350 g Naturjoghurt (vorzugsweise griechischer) | 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 4 EL grob gehackte frische Minze | 1/2 TL grobes Meersalz | 4–6 Stück Naan (indisches Fladenbrot)

❶ Für den Salat Öl, Essig, Zitronenschale und Knoblauch in einer großen Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und behutsam mit dem Dressing mischen.
❷ Die Zutaten für die Fleischbällchen in einer mittelgroßen Schüssel mit den Händen vermischen. Den Fleischteig nicht zu lange bearbeiten, sonst wird er zu fest. Aus der Masse etwa 24 Fleischbällchen formen. Jeweils 4 Bällchen auf einen Spieß stecken und dünn mit Öl bestreichen.
❸ Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze vorbereiten.
❹ Joghurt und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Minze unterrühren. Mit Salz abschmecken.
❺ Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Fleischbällchen über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, bis sie außen braun, aber innen noch leicht rosa sind. Gelegentlich wenden. Während der letzten 30 Sek. auf dem Grill das Naan über direkter Hitze erwärmen.
❻ Die Brotfladen so zuschneiden, dass jeweils 4 Fleischbällchen darauf Platz haben. Diese zusammen mit 1 gehäuften Esslöffel Minzjoghurt und etwas Salat auf dem Naan anrichten.

EMPFOHLENER GRILL: **Weber® Q™ 320 Black Line**
GRILLMETHODE: **Direkte starke Hitze (230–290 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Doppelspieße**

PORTIONEN: **6**

ZUBEREITUNG: **25 Minuten**
GRILLEN: **8–10 Minuten**

HÄHNCHEN-GEMÜSE-QUESADILLAS MIT GUACAMOLE

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG 1 TL reines Chilipulver | 1 TL grobes Meersalz | 1/2 TL getrockneter Oregano | 1/4 TL Knoblauchgranulat | 1/4 TL Zwiebelgranulat | 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 4 ausgelöste Hähnchenoberschenkel ohne Haut, je gut 100 g | 2 Zucchini, Enden abgeschnitten, längs halbiert | 2 Maiskolben, Hüllblätter entfernt | Olivenöl | 2 TL gehackte frische Oreganoblättchen | 1 TL fein gehackter Knoblauch | 1 EL frisch gepresster Limettensaft | Grobes Meersalz | Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
FÜR DIE GUACAMOLE 2 mittelgroße reife Avocados, in Würfel geschnitten | 2 TL frisch gepresster Limettensaft | 1 TL fein gehackter Knoblauch | 1/4 TL grobes Meersalz | 10 Weizenmehltortillas (Ø 25 cm) | 450 g geriebener milder Cheddar (vorzugsweise kalifornischer Pepper Jack)

❶ Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
❷ Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen. Hähnchenfleisch, Zucchini und Maiskolben dünn mit Öl bestreichen oder besprühen. Das Hähnchenfleisch mit der Würzmischung einreiben.
❸ Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Fleisch und Gemüse über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis das Fleisch fest ist und beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt. Die Zucchinihälften sollten bissfest und die Maiskolben an einzelnen Stellen gut gebräunt sein. Das Fleisch einmal, das Gemüse mehrmals wenden. Das Hähnchenfleisch braucht 8–10 Min., das Gemüse 6–8 Min. Alles vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
❹ Hähnchenfleisch und Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden. Die Maiskörner vom Kolben schneiden. In einer großen Schüssel Zucchini und Mais mit Oregano, Knoblauch und Limettensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch unter das Gemüse heben.
❺ Für die Guacamole die Avocadowürfel in einer kleinen Schüssel grob zerdrücken und mit den übrigen Zutaten gründlich vermischen.
❻ Die Tortillas nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen. Fleisch-Gemüse-Mischung und Käse gleichmäßig auf jeweils einer Fladenhälfte verteilen. Die freie Hälfte über die Füllung klappen und die entstandenen Halbkreise fest zusammendrücken.
❼ Die Quesadillas über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. grillen, dabei einmal wenden. Dann vom Rost nehmen, auf ein Schneidebrett legen und in Drittel oder Viertel schneiden. Warm mit der Guacamole servieren.

EMPFOHLENER GRILL: **Weber® Q™ 240**
GRILLMETHODE: **Direkte mittlere Hitze (175–230 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Style™ Wender**

PORTIONEN: **4–6**

ZUBEREITUNG: **30 Minuten**
GRILLEN: **10–13 Minuten**

GARNELENSPIESSE
MIT ERDNUSSSAUCE

FÜR DIE SAUCE 250 ml Kokosmilch | 5 EL Erdnusscreme | 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette | 3 EL frisch gepresster Limettensaft | 1 EL Sojasauce | 1 EL brauner Zucker | 1 TL scharfe Chilisauce (Asia-Laden) | 1/2 TL frisch geriebener Ingwer
FÜR DIE GARNELENPOPS 500 g Schweinehackfleisch | 700 g Garnelen, geschält, Darm entfernt | 1/2 kleine Handvoll grob gehacktes frisches Basilikum | 4 EL Panko (japanisches Paniermehl; Asia-Laden) | 2 große Knoblauchzehen, geschält | 1 EL Sojasauce | 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 4 EL Pflanzenöl

1. Die Zutaten für die Sauce in einem Topf vermischen. Auf mittlerer Stufe erhitzen (nicht aufkochen) und 2–3 Min. mit dem Schneebesen schlagen, bis die Sauce glatt und leicht angedickt ist (sie wird beim Abkühlen noch dicker). Vom Herd nehmen.
2. In einer Küchenmaschine oder im Standmixer die Zutaten für die Garnelenpops zu einer mettartigen Masse verarbeiten. Das Pflanzenöl auf ein Backblech geben und mit dem Pinsel gut verteilen. Aus der Fleischmasse mit zwei Löffeln kleine Klöße formen und auf das Backblech legen. Die Klöße wenden, bis sie überall mit Öl überzogen sind. Anschließend 30–60 Min. in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas fester werden.
3. Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten.
4. Je 1 Klößchen auf das spitze Ende der Spieße stecken. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Einen Streifen Alufolie in die Mitte des Rosts legen. Die Garnelenpops mit den Spießen zur Mitte auf den Grillrost legen und über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, bis sie innen keine rosa Stellen mehr aufweisen. Ein- bis zweimal wenden (zur Prüfung des Gargrades ein Klößchen mit dem Messer halbieren). Die warmen Garnelenpops auf einer Servierplatte anrichten und die Sauce als Dip dazu reichen.

EMPFOHLENER GRILL: **One-Touch® Premium**
GRILLMETHODE: **Direkte starke Hitze (230–290 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Style™ Spieße**

PORTIONEN: **4–6**

ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN
GRILLEN: **4–6 Minuten**

MÖHREN
MIT ORANGENGLASUR

2 1/4 TL grobes Meersalz | 12 mittelgroße Möhren (je etwa 15–20 cm lang, an der Wurzel 2,5 cm dick), geschält, Stängel gekürzt | 3 EL Butter, zerlassen | 2 EL Honig oder Ahornsirup | 2 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange | 2 TL Aceto balsamico | 2 EL fein gehackte frische glatte Petersilie

1. Einen großen Topf zu zwei Dritteln mit Wasser füllen. 2 TL Salz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Die Möhren hineingeben und 4–6 Min. blanchieren, bis sie knapp gar, also noch bissfest, sind. Die Möhren aus dem Topf heben und sofort in Eiswasser legen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten.
3. In einer großen Schüssel die flüssige Butter, Honig oder Ahornsirup, Orangenschale, Essig und 1/4 TL Salz vermischen. Die Möhren hinzufügen und wenden, sodass sie gleichmäßig mit der Glasur überzogen sind.
4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Möhren mit einer Zange aus der Schüssel heben und überschüssige Glasur in die Schüssel abtropfen lassen. Die Möhren quer zu den Streben auf den Grillrost legen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, bis sie leicht karamellisiert sind. Gelegentlich wenden. Die Möhren nach dem Grillen noch einmal in der Glasur wenden. Mit Petersilie bestreuen und warm servieren.

EMPFOHLENER GRILL: **Spirit® E-310 Premium**
GRILLMETHODE: **Direkte mittlere Hitze (175–230 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Style™ Grillform**

PORTIONEN: **4–6**

ZUBEREITUNG: **8–10 Minuten**
GRILLEN: **4–6 Minuten**

QUARK-SOUFFLE
MIT HIMBEEREN

400 g frische Himbeeren | Butter und Zucker für die Soufflé form | 2 EL Himbeergeist | 4 Eier (Größe M) | 250 g Magerquark | 2 Tüten Vanillezucker | 1 Prise Salz | 75 g Zucker | Puderzucker zum Bestäuben

1. Soufflé formen einfetten und mit Zucker ausstreuen. Himbeeren mit Himbeergeist marinieren und in die Soufflé formen verteilen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Quark und Vanillezucker glatt rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee langsam unter die Quarkmasse heben.
3. Soufflémasse in die Soufflé form füllen, diese in die Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Grills stellen und bei indirekter Hitze etwa 12–15 Minuten grillen. Fertig gebackene Soufflés mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

EMPFOHLENER GRILL: **Genesis® E-310**
GRILLMETHODE: **Indirekte Hitze (200 °C)**
HILFSMITTEL: **Weber® Style™ Soufflé formen**

PORTIONEN: **4**

ZUBEREITUNG: **20 Minuten**
GRILLEN: **12–15 Minuten**

Weber-Stephen
Deutschland GmbH
Rheinstr. 194
55218 Ingelheim
Tel. + 49 6132 8 999 0
Fax + 49 6132 8 999 13
info-de@weberstephen.com
www.weber.com

DE0111